



## Enzym pro rychlé a účinné čiření tepelně ošetřeného hroznového moštu

**Rapidase® Thermoflash** snižuje viskozitu tepelně ošetřeného moštu. Jeho použití nejen usnadňuje lisování, ale také urychluje a zlepšuje čiření a filtraci.

### Rapidase® Thermoflash

Jde o termostabilní a komplexní tekutý pektolytický enzymový přípravek, který přirozeně obsahuje zanedbatelné množství cinnamyl esterázy (nFCE) a antokyanázové aktivity.

**Rapidase Thermoflash** také umožňuje snížit ekologickou nebo uhlíkovou stopu procesu výroby vína díky úspoře energie.

### Návod k použití a dávkování

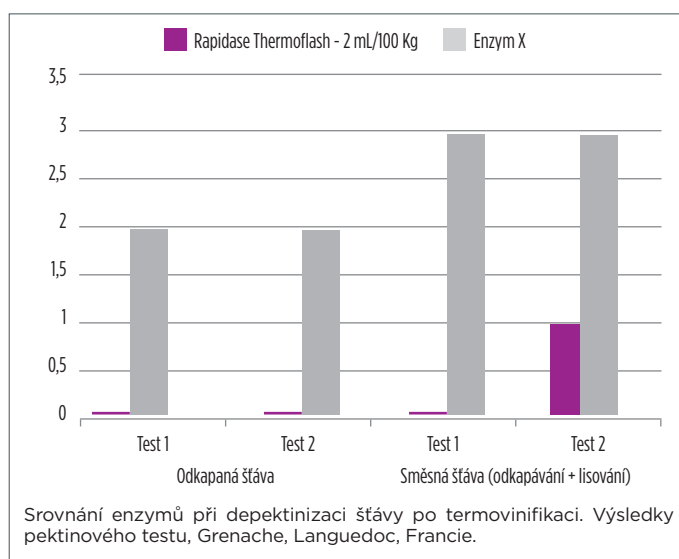
- Přidejte co nejdříve do drtiče před fází ohřevu nebo po fázi ohřevu při teplotě nižší než 68-70 °C.
- Před přidáním se 10krát zředí.
- Dávka závisí na teplotě a době kontaktu.
- Doba potřebná pro negativní pektinový nebo glukonový test určí dostatečnou kontaktní dobu a dávkování. Protokol o pektinovém testu **Rapidase** je k dispozici níže.

| PROCES TERMOFLASH        |   |           |  |
|--------------------------|---|-----------|--|
| T°                       | KDY   | DÁVKA     | KOMENTÁŘE  |
| Při teplotě pod 68-70 °C | Před ohřevem                                    | 1-3 mL/hL | Minimální doba kontaktu 1 h v nádrži s pufrům před ohřevem a zábleskem |
|                          | Hned po tepelné ošetření nebo bleskové uvolnění | 1-3 mL/hL | Pro usnadnění lisování a dekantér a zvýšení výtěžnosti šťávy           |
|                          | Na moštu po lisování                            | 2-3 mL/hL | Optimalizace čiření moštu  |

- Aktivní od 10 do 68 °C. Aktivita se zvyšuje s teplotou a při teplotě nad 68 °C se rychle inaktivuje.
- Aktivní v intervalu pH vína a v přítomnosti normálních koncentrací SO<sub>2</sub>.
- Odstraněna bentonitem.

### Testováno a ověřeno

Nabídnout tu nejlepší účinnost při použití každé **Rapidase** - přípravek je vyvíjen a **testován** světově nejznámějšími ústavami pro výzkum vína a **ověřován** ve vinařstvih na objemu produkce.



### Balení a skladování

- K dispozici v plastových sudech po 20 Kg.
- Skladujte v chladu při teplotě 4 až 8 °C.



### Peace of Mind přichází s dsm-firmenich enzymy

Společnost dsm-firmenich má nejdelší historii ve výrobě enzymů pro vinařství a zavazuje se k jejich spolehlivosti prostřednictvím programu Quality for Life™. Tento závazek vás ujišťuje, že všechny složky dsm-firmenich, které kupujete, jsou bezpečné z hlediska kvality, spolehlivosti, reprodukovatelnosti a sledovatelnosti, ale také jsou vyráběny bezpečným a udržitelným způsobem.

Speciální péče byla věnována tomu, aby všechny zde poskytnuté informace byly přesné. Pokud jsou specifické podmínky použití a aplikace uživatele mimo naši kontrolu negarantujeme výsledky, kterých může uživatel dosáhnout. Uživatel je zodpovědný za posouzení vhodného použití našich produktů k danému účelu a v rámci platné legislativy.

Zjistěte více o pektinovém testu

