



Enzima para la degradación de los β -glucanos producidos por *Botrytis* en mostos y vinos

Rapidase® GlucanFree facilita la clarificación de los mostos y vinos y acelera la filtración en presencia de glucanos producidos por *Botrytis cinerea*.

Rapidase® GlucanFree

Este preparado líquido enzimático contiene β -glucanasas capaces de hidrolizar los β -glucanos, mejorando así la velocidad de clarificación y filtración, y salvaguardando la calidad del vino. Contiene por naturaleza niveles insignificantes de *cinamil esterasa* (nFCE), lo que permite preservar la frescura aromática, Independientemente de la levadura elegida. Al acelerar la fase de filtración y disminuir la colmatación del filtro, **Rapidase GlucanFree** permite también reducir la Huella Ecológica o de Carbono del proceso de vinificación gracias al ahorro de agua y energía.

Dosis y modo de empleo

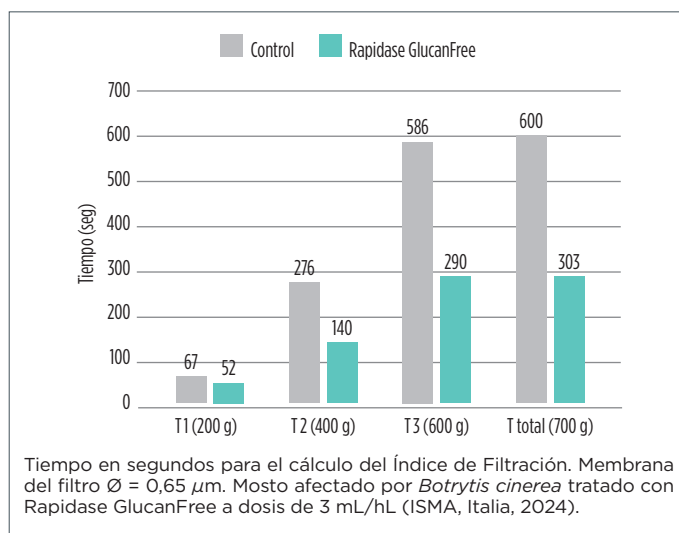
- Si las uvas están afectadas por *Botrytis cinerea*, realizar el **Test de Glucanos Rapidase** para confirmar la presencia y los niveles de β -glucanos.
- Adecuado para cualquier tipo de mosto o vino: blanco, rosado, tinto; también se puede utilizar durante la fermentación alcohólica.
- Cuando las uvas están afectadas por *Botrytis cinerea* se debe evitar el uso de enzimas de maceración.
- Diluir 10 veces antes de adicionar.

EN MOSTO EN COMBINACIÓN CON RAPIDASE FLOTATION, CLEAR, CLEAR EXTREME O THERMOFLASH	EN MOSTO DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	EN VINO SOLA O EN COMBINACIÓN CON RAPIDASE VINOFAST
Tª RECOMENDADA		
Por encima de 15 °C	Por encima de 15 °C	Por encima de 15 °C
DOSIS		
3-4 mL/hL	2-3 mL/hL	2-4 mL/hL
TIEMPO MÍNIMO DE CONTACTO		
12 horas	5-6 días	2-3 semanas
COMENTARIOS		
Adicionar y mezclar bien antes de clarificar o filtrar el mosto	Adicionar y mezclar bien antes de la fermentación alcohólica	Adicionar y mezclar bien una vez concluida la fermentación alcohólica; antes de la clarificación o antes de cualquier tipo de filtración (tierras, placas, lenticular, tangencial, membrana)

- Termoestable, activa de 10 a 70 °C. Más activo a medida que aumenta la temperatura.
- Activa en el intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones estándar de SO₂.
- Se elimina mediante bentonita.

Probada y validada

Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase** son desarrolladas y **probadas** en colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en bodega.



Envases y conservación

- Disponible en bidones de 1 Kg.
- Consérvese refrigerado entre 4 y 8 °C.



Tranquilidad y seguridad gracias a las enzimas dsm-firmenich

dsm-firmenich cuenta con la más larga trayectoria en la producción de enzimas para vinificación y mantiene su compromiso con la fiabilidad a través de su programa Quality for life™. Este compromiso le asegura que cualquier ingrediente dsm-firmenich que compre es seguro a nivel de calidad, fiabilidad, reproducibilidad y trazabilidad pero también que se fabrica de forma segura y sostenible.

Más información sobre el test de glucanos



Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.