



## Enzima para una clarificación rápida y eficaz del mosto termo-tratado

**Rapidase® Thermoflash** reduce la viscosidad del mosto sometido a tratamiento térmico. Su uso no sólo facilita el prensado, sino que también acelera y mejora la clarificación y filtración.

### Rapidase® Thermoflash

Es una preparación de enzimas pectolíticas, líquida, termoestable y compleja que contiene niveles naturalmente insignificantes de *Cinamil esterasa* (nFCE) y actividad antocianasa.

**Rapidase Thermoflash** permite también reducir la Huella Ecológica o de Carbono del proceso de vinificación gracias al ahorro energético.

### Dosis y modo de empleo

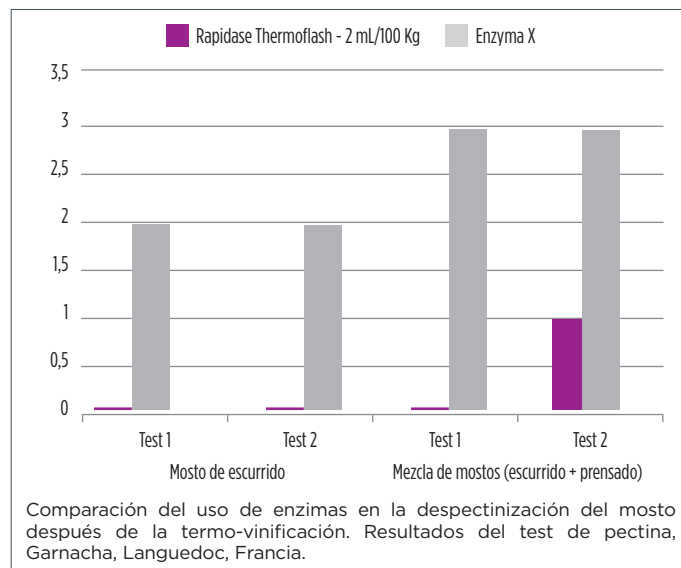
- Añadir lo antes posible en la estrujadora antes de la fase de calentamiento, o después de la fase de calentamiento a una temperatura inferior a 68-70 °C.
- Diluir 10 veces antes de la adición.
- La dosis dependerá de la temperatura y del tiempo de contacto.
- El tiempo necesario para el test de pectina negativo determinará el tiempo de contacto necesario. El protocolo del **Test de Pectinas Rapidase** está disponible más abajo.

PROCESO THERMO FLASH			
Tª	CUÁNDO	DOSIS	COMENTARIOS
Por debajo de 68-70 °C	Antes del calentamiento	1-3 mL/hL	Tiempo mínimo de contacto de 1 h en un tanque previo antes del calentamiento y flash déntente
	Justo después del tratamiento térmico o flash déntente	1-3 mL/hL	Para facilitar el prensado y la decantación y aumentar el rendimiento en mosto
	En el mosto después del prensado	2-3 mL/hL	Para optimizar la clarificación del mosto

- Activa de 10 a 68 °C. La actividad aumenta con la temperatura y se inactiva rápidamente por encima de 68 °C.
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO<sub>2</sub>.
- Se elimina con 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.



### Envase y conservación

- Disponible en bidones de plástico de 20 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 pectinas



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.