



Enzyme pour la clarification rapide et efficace des moûts

Rapidase® Clear diminue la viscosité et permet l'obtention de lies plus compactes et de moûts plus limpides.

Rapidase® Clear

Est une préparation microgranulée et liquide d'enzymes pectolytiques qui contient naturellement des niveaux négligeables de Cinnamyl esterase (nFCE) afin de préserver la fraîcheur aromatique des vins quelle que soit la levure choisie. **Rapidase Clear** permet aussi d'atténuer l'empreinte carbone et écologique du process de la vinification, en minimisant l'utilisation d'énergie.

Mode d'emploi et dosage

- Ajouter le plus tôt possible au raisin, à la réception, au fouloir ou au pressoir.
- Diluer 10 fois avant ajout.
- Éviter d'écouler les jus immédiatement après ajout des enzymes afin de permettre une répartition homogène des enzymes sur les raisins.
- Le temps nécessaire pour obtenir un test pectine négatif déterminera le temps de contact nécessaire. Le protocole du "**Test Pectine de Rapidase**" est disponible en flashant le QR code en bas de page.

CLARIFICATION DU MOÛT		
T°	DOSE	COMMENTAIRES
> 13 °C	1-1,5 g/hL (mL/hL)	Pour des temps de débouillage inférieurs à 6 heures > 10 °C : 2 à 2,5 g/hL (mL/hL)
Entre 10 et 12 °C	1,5-2 g/hL (mL/hL)	

- Pour les moûts difficiles à clarifier, ou en cas de températures inférieures à 10 °C, privilégier plutôt **Rapidase Clear Extreme**.
- Pour la clarification de moûts rouges issus de thermotraitement, privilégier plutôt **Rapidase Thermoflash**.
- Active de 10 à 45 °C. Son activité augmente avec la température.
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de doses normales de SO₂.
- Éliminée par la bentonite.

Testée et validée

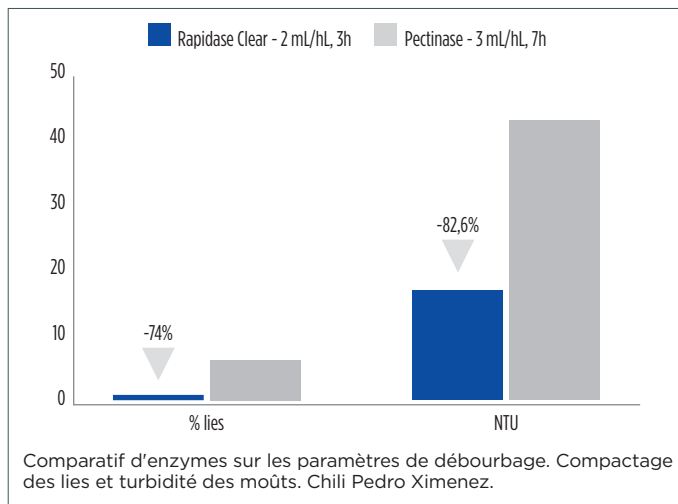
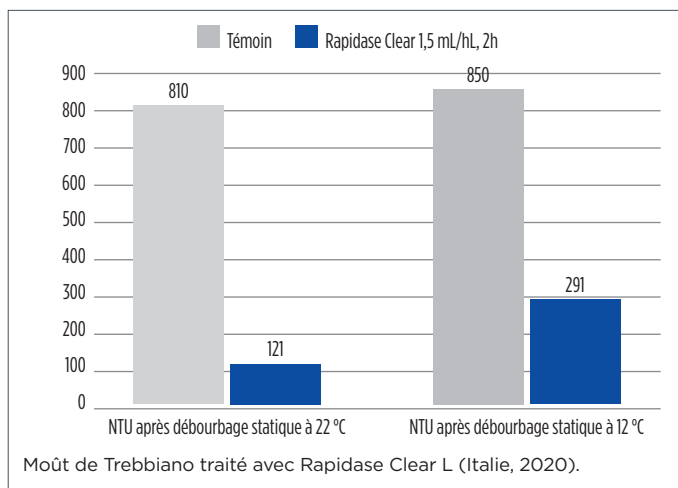
Pour offrir la meilleure efficacité dans son application, chaque formulation de **Rapidase** est développée et **testée** avec les instituts de recherche en œnologie les plus renommés au monde, et **validée** en cave à l'échelle de la production. Notre personnel technique et commercial est à votre disposition si vous souhaitez des résultats de tests, de même que pour vous aider à évaluer les performances de nos produits haut de gamme dans vos conditions spécifiques.



Les enzymes dsm-firmenich vous apportent la tranquillité d'esprit

dsm-firmenich jouit de l'ancienneté la plus longue sur le marché de production des enzymes destinées à l'œnologie et s'engage sur sa fiabilité au travers du programme Quality for Life™. Cet engagement vous assure que tous les produits dsm-firmenich que vous achetez sont garantis en termes de qualité, fiabilité, reproductibilité et traçabilité, et qu'ils sont fabriqués selon des procédés sûrs et durables.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.



Conditionnement et conservation

- **Rapidase Clear L** est disponible en bidons plastiques de 1 et 20 Kg :
→ conserver au frais, entre 4 et 8 °C.
- **Rapidase Clear MG** est disponible en pots de 1 Kg et 100 g :
→ conserver dans un endroit sec et frais, entre 5 et 15 °C
→ une fois ouvert, le produit peut être utilisé jusqu'à sa date limite d'utilisation.

Découvrez davantage sur le test pectine

