



Enzyme pour la flottation rapide et efficace des moûts

Rapidase® Flotation réduit le temps de flottation. Son utilisation permet la diminution rapide de la viscosité des moûts, ce qui accélère la migration des particules solides. **Rapidase Flotation** favorise l'obtention d'un chapeau plus compact grâce à une meilleure agglomération des particules en suspension.

Rapidase® Flotation

Est une préparation liquide d'enzymes pectolytiques contenant naturellement des niveaux négligeables d'activité Cinnamyl esterase (nFCE) afin de préserver la fraîcheur aromatique des vins quelle que soit la levure utilisée.

Mode d'emploi et dosage

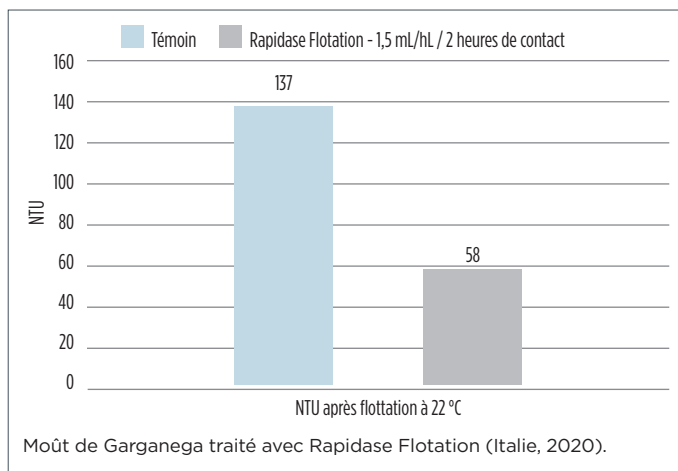
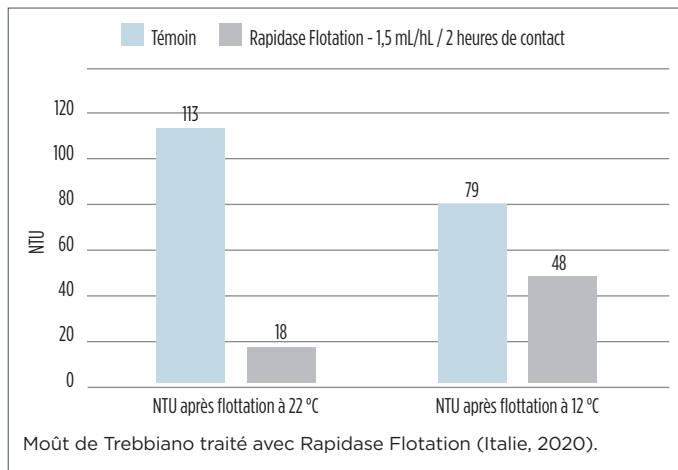
- Ajouter le plus tôt possible au fouloir, au pressoir ou dans le moût juste après pressurage.
- Diluer 10 fois avant ajout.
- Le temps nécessaire pour obtenir un test pectine négatif déterminera le temps de contact suffisant. Le protocole du **"Test Pectine de Rapidase"** disponible en flashant le QR code en bas de page.
- La bentonite ou le gel de silice ne doivent être utilisés comme une aide à la flottation qu'après un temps de dépectinisation suffisant.

FLOTATION DU MOÛT		
T°	DOSE	COMMENTAIRES
> 13 °C	1-1,5 mL/hL	Pour des vendanges riches en pectines ou à basse maturité : 2 mL/hL
Entre 10 et 12 °C	1,5-2 mL/hL	

- Active de 10 à 45 °C. Son activité augmente avec la température.
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de concentrations 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 oenologie 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.



Conditionnement et conservation

- Disponible en bidons plastiques de 20 Kg et 5 Kg.
- Conserver au frais, entre 4 et 8 °C.



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'oenologie 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.

Découvrez davantage sur le test pectine



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.