



Enzyme pour la dégradation des β -glucanes de *Botrytis cinerea* dans le vin et le moût

Rapidase® GlucanFree facilite la clarification du vin et du moût et accélère la filtration en présence de glucanes libérés par *Botrytis cinerea*.

Rapidase® GlucanFree

Cette préparation enzymatique liquide contient des β -glucanases permettant l'hydrolyse des β -glucanes, et améliore la vitesse de clarification et de filtration afin de garantir la qualité du vin. Elle renferme par nature des niveaux négligeables de Cinnamyl esterase (nFCE) garantissant ainsi une préservation de la fraîcheur aromatique et ce, quelle que soit la levure choisie.

En améliorant le processus de filtration et en réduisant le colmatage au cours de la filtration, **Rapidase GlucanFree** permet de réduire l'empreinte carbone et écologique du process de la vinification, en minimisant l'utilisation d'eau et d'énergie.

Mode d'emploi et dosage

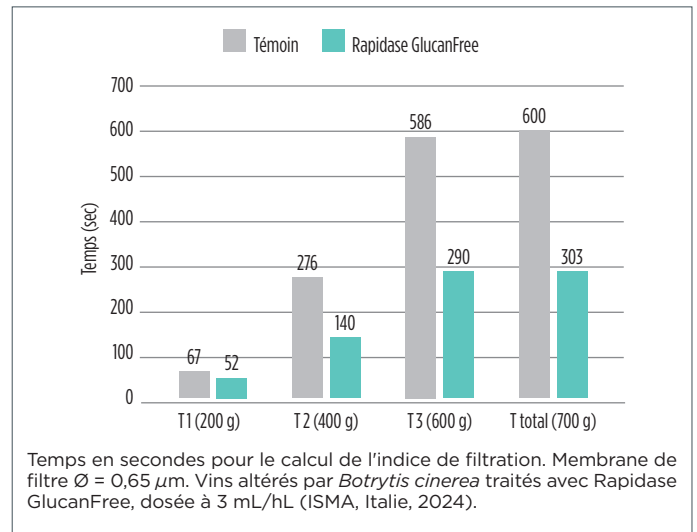
- Si le raisin est altéré par *Botrytis cinerea*, réalisez le "**Test Glucane de Rapidase**" pour confirmer la présence et la teneur en molécules de β -glucanes.
- Convient à tout type de moût et vin : blanc, rosé, rouge ; utilisable aussi pendant la fermentation alcoolique.
- Si le raisin est altéré par *Botrytis cinerea*, évitez les enzymes de macération.
- Diluer 10 fois avant ajout.

DANS LE MOÛT COMBINÉ AVEC RAPIDASE FLOTATION, CLEAR, CLEAR EXTREME OU THERMOFLASH	DANS LE MOÛT AU COURS DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE	DANS LE VIN SEUL OU COMBINÉ AVEC RAPIDASE VINOFAST
T°		
> 15 °C	> 15 °C	> 15 °C
DOSE		
3-4 mL/hL	2-3 mL/hL	2-4 mL/hL
TEMPS DE CONTACT MINIMUM		
12 heures	5-6 jours	2-3 semaines
REMARQUES		
Ajouter et homogénéiser avant clarification ou filtration du moût	Ajouter et homogénéiser avant fermentation alcoolique	Ajouter et homogénéiser après le débouillage de la fermentation alcoolique: avant clarification ou toute action de filtration (terre, plaques, lenticulaire, tangentielle, membrane)

- Thermostable, active de 10 à 70 °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 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 de 1 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 glucane



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.