



## Enzyme pour la clarification rapide et efficace des moûts après thermo-traitement

**Rapidase® Thermoflash** réduit la viscosité des moûts thermo-traités. Son utilisation facilite non seulement le pressurage mais accélère et améliore aussi la clarification et la filtration.

### Rapidase® Thermoflash

Est une préparation liquide d'enzymes pectolytiques complexe et thermostable qui contient naturellement des niveaux négligeables d'activités Cinnamyl esterase (nFCE) et d'anthocyanases.

**Rapidase Thermoflash** permet aussi de réduire l'empreinte carbone et écologique du process de la vinification, en minimisant l'utilisation d'énergie.

### Mode d'emploi et dosage

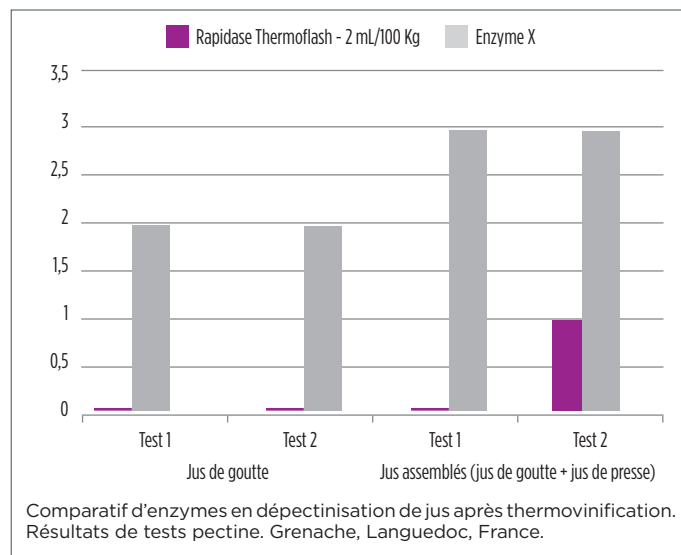
- Ajouter le plus tôt possible au fouloir avant la phase de chauffage ou après celle-ci, à une température inférieure à 68-70 °C.
- Diluer 10 fois avant ajout.
- La dose d'emploi dépend de la température et du temps de contact.
- Le temps nécessaire pour obtenir un test pectine négatif déterminera le temps de contact et le dosage adaptés. Le protocole du "Test Pectine de Rapidase" est disponible en flashant le QR code en bas de page.

THERMO-TRAITEMENT			
T°	MOMENT	DOSEI	COMMENTAIRES
< 68-70 °C	Avant chauffage	1-3 mL/hL	Temps de contact minimum d'1 heure en cuve avant chauffage ou flash
	Juste après thermo-traitement ou flash détente	1-3 mL/hL	Facilite le pressurage et la décantation, augmente le rendement en jus
	Dans le moût après pressurage	2-3 mL/hL	Optimise la clarification des moûts

- Active de 10 à 68 °C. Son activité augmente avec la température. Au delà de 68 °C, **Rapidase Thermoflash** est inactivée.
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de doses normales de SO<sub>2</sub>.
- 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.
- 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.