



## Enzima per la chiarifica rapida ed efficace dei mosti d'uva

**Rapidase® Clear** diminuisce la viscosità consentendo fecce più compatte e un mosto più limpido.

### Rapidase® Clear

È un preparato enzimatico pectolitico liquido e microgranulato che contiene naturalmente livelli trascurabili di cinnamil esterasi (nFCE) per preservare la freschezza dell'aroma qualunque sia il lievito scelto.

**Rapidase Clear** consente anche di ridurre l'impronta ecologica o carbonica del processo di vinificazione grazie al risparmio energetico.

### Istruzioni per l'uso e dosi

- Aggiungere il più presto possibile nella pigiatrice, nella pressa o nel mosto dopo la pressatura.
- Diluire 1:10 prima dell'aggiunta.
- Il tempo necessario per un test delle pectine negativo indicherà il tempo di contatto sufficiente. Il protocollo **Test delle Pectine Rapidase** è disponibile di seguito.

CHIARIFICA DEL MOSTO		
T°	DOSI	COMMENTI
Superiore a 13 °C	1-1,5 g/hL (mL/hL)	Per tempi di sedimentazione inferiori a 6 ore con temperature superiori a 10 °C: da 2 a 2,5 g/hL (mL/hL)
Quando tra 10 e 12 °C	1,5-2 g/hL (mL/hL)	

- Per mosti difficili da sedimentare o con temperature inferiori a 10 °C scegliere **Rapidase Clear Extreme**.
- Per la chiarifica del mosto rosso con un trattamento termico scegliere **Rapidase Thermoflash**.
- Attivo da 10 a 45 °C. L'attività aumenta con la temperatura.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino e in presenza di concentrazioni standard di SO<sub>2</sub>.
- Eliminato con bentonite.

### Testato e verificato

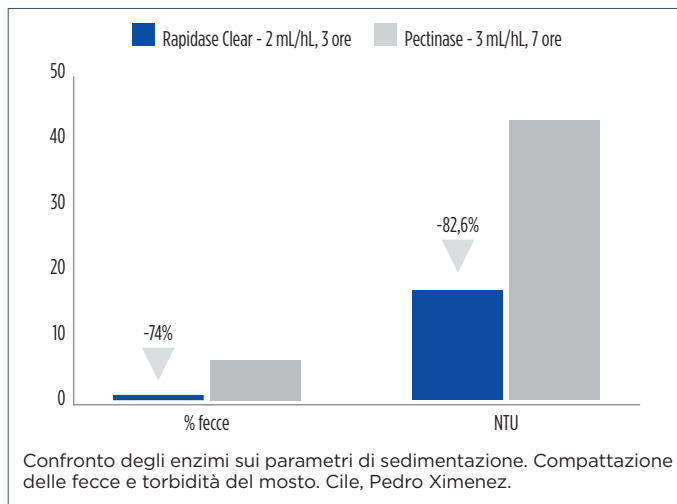
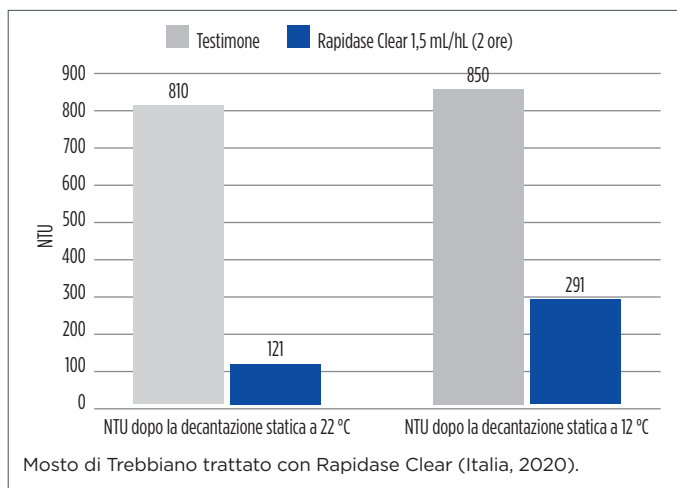
Per offrire la migliore efficienza nell'applicazione, ogni formulato **Rapidase** è sviluppato e **testato** collaborando con i più rinomati istituti di ricerca enologica a livello mondiale, e **validato** nelle cantine su scala reale di produzione. Il nostro personale tecnico e commerciale è disponibile per fornire i risultati dei test e per assistervi nella valutazione delle prestazioni superiori dei prodotti nelle vostre condizioni specifiche.



#### Con gli enzimi dsm-firmenich arriva la Tranquillità

dsm-firmenich vanta la più lunga tradizione nella produzione di enzimi enologici e si impegna a garantirne l'affidabilità attraverso il programma Quality for life™. Questo impegno ti garantisce che tutti gli ingredienti dsm-firmenich che acquisti sono sicuri in termini di qualità, affidabilità, riproducibilità e tracciabilità, ma sono anche prodotti in modo sicuro e sostenibile.

Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.



### Confezioni e conservazione

- **Rapidase Clear L** è disponibile in fusti da 20 kg e 1 Kg:
  - conservare in frigorifero a una temperatura compresa tra 4 e 8 °C.
- **Rapidase Clear MG** è disponibile in scatole da 1 Kg e 100 g:
  - conservare in un luogo fresco e asciutto tra 5 e 15 °C
  - una volta aperto, il prodotto può ancora essere utilizzato entro la data di scadenza.

Test della pectina

