



Enzima per una chiarifica rapida ed efficace del mosto d'uva in condizioni difficili ed estreme

Rapidase® Clear Extreme diminuisce la viscosità e favorisce l'aggregazione delle particelle solide. Il suo utilizzo consente fecce più compatte e un mosto più limpido quando le condizioni di sedimentazione sono problematiche, comprese basse temperature, pH e/o varietà difficili da sedimentare.

Rapidase® Clear Extreme

È un preparato enzimatico pectolitico liquido e microgranulato con attività collaterali essenziali. **Rapidase Clear Extreme** contiene naturalmente livelli trascurabili di cinnamil esterasi (nFCE) per preservare la freschezza dell'aroma qualunque sia la scelta del lievito. **Rapidase Clear Extreme** 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 DEI MOSTI		
T°	DOSI	COMMENTI
Superiore a 12 °C	1 g/hL (mL/hL)	Per tempi di sedimentazione inferiori a 6 ore con temperature superiori a 10 °C: da 2 a 3 g/hL (mL/hL)
Tra 10 e 12 °C	2 g/hL (mL/hL)	
Inferiore a 10 °C	3 g/hL (mL/hL)	

- Per la chiarifica di mosti rossi con un trattamento termico, scegli **Rapidase Thermoflash**.
- Attivo da 6 a 50 °C. L'attività aumenta con la temperatura.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino e in presenza di concentrazioni standard di SO₂.
- Eliminato con bentonite.

Testato e verificato

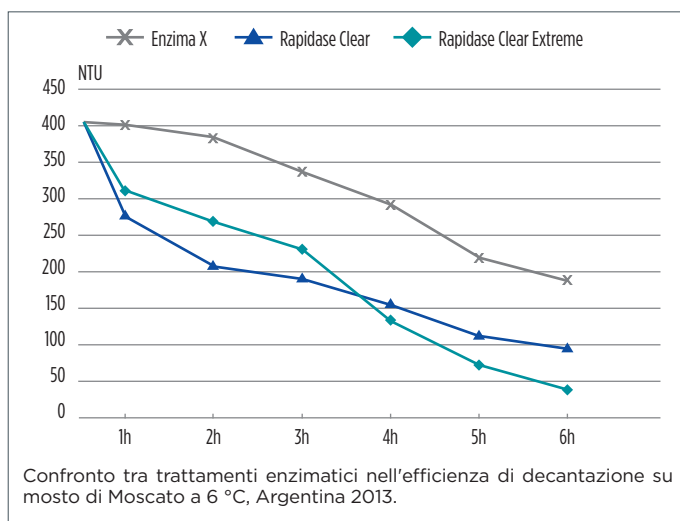
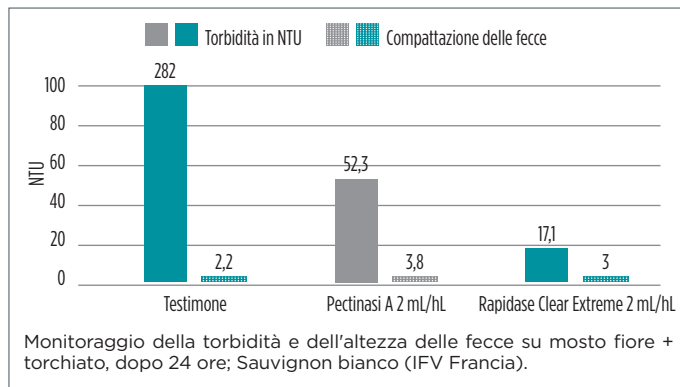
Per offrire la migliore efficienza nell'applicazione, ogni formulato **Rapidase** è sviluppato e **testato** collaborando con i più rinomati istituti di ricerca enologica a livello mondiale, e **validato** nelle cantine su scala reale di produzione. Il nostro personale tecnico e commerciale è disponibile 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 Extreme L** è disponibile in fusti da 1 e 5 Kg:
 - conservare in frigorifero a una temperatura compresa tra 4 e 8 °C.
- **Rapidase Clear Extreme MG** è disponibile in confezioni di plastica da 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

