



## Enzima per la pressatura rapida ed efficace dell'uva

**Rapidase® Extra Press** facilita il rilascio del mosto delle uve bianche indebolendone le bucce e riducendo la capacità di ritenzione idrica delle pectine. Il suo utilizzo aumenta la resa in mosto e consente cicli di pressatura più soffici e brevi, preservando il mosto dall'ossidazione.

### Rapidase® Extra Press

È un preparato enzimatico pectolitico liquido con attività collaterali essenziali per facilitare la pressatura e la chiarifica del mosto. **Rapidase Extra Press** contiene naturalmente livelli trascurabili di cinnamil esterasi (nFCE) per preservare la freschezza dell'aroma qualunque sia la scelta del lievito.

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

### Istruzioni per l'uso e dosi

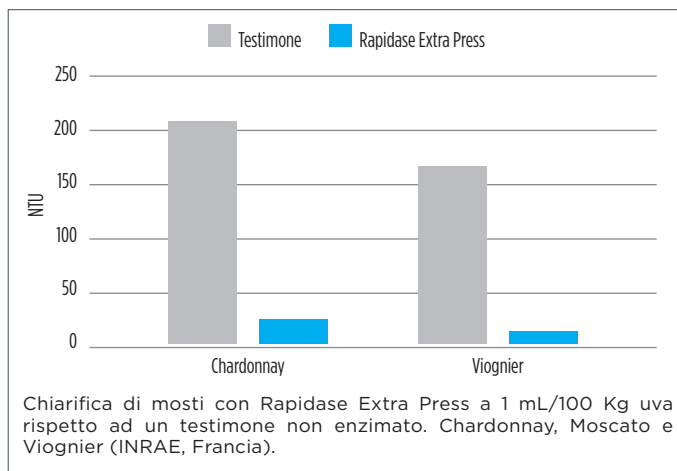
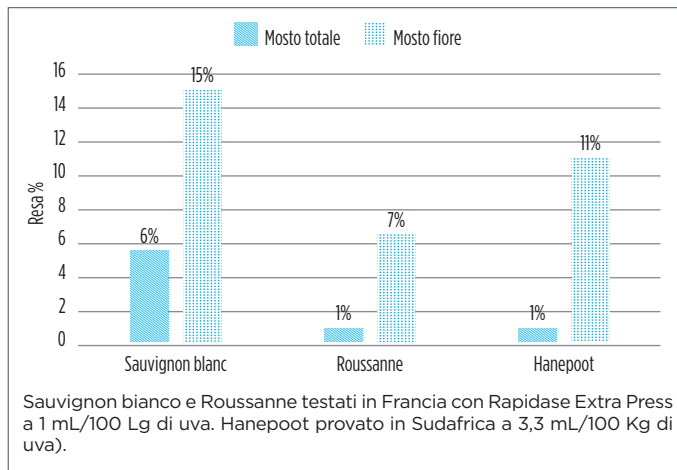
- Aggiungere il più presto possibile nella pigiatrice, nella pressa o nel mosto dopo la pressatura.
- Diluire 1:10 prima dell'aggiunta.
- Evitare lo sgrondo immediatamente dopo l'aggiunta dell'enzima, per consentirne la distribuzione nell'uva.
- Il tempo necessario per un test delle pectine negativo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

UVE BIANCHE	
CONDIZIONI	DOSI
Su uve diraspate	1,5-2 mL/100 Kg
Su grappolo intero	2-2,5 mL/100 Kg

- 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.



### Confezioni e conservazione

- Disponibile in fusti da 20 Kg.
- Conservare in frigorifero a una temperatura compresa tra 4 e 8 °C.



#### 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.

Test della pectina

