



Enzima per la flottazione rapida ed efficace del mosto d'uva

Rapidase® Flotation riduce il tempo di flottazione. Il suo utilizzo consente una rapida diminuzione della viscosità, permettendo una migrazione più rapida delle particelle solide. **Rapidase Flotation** promuove una schiuma più compatta facilitando l'agglomerazione delle particelle intorbidanti.

Rapidase® Flotation

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

Istruzioni per l'uso e dosi

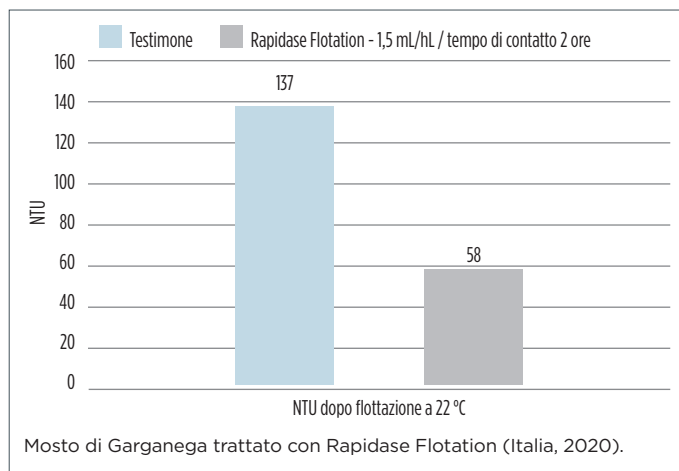
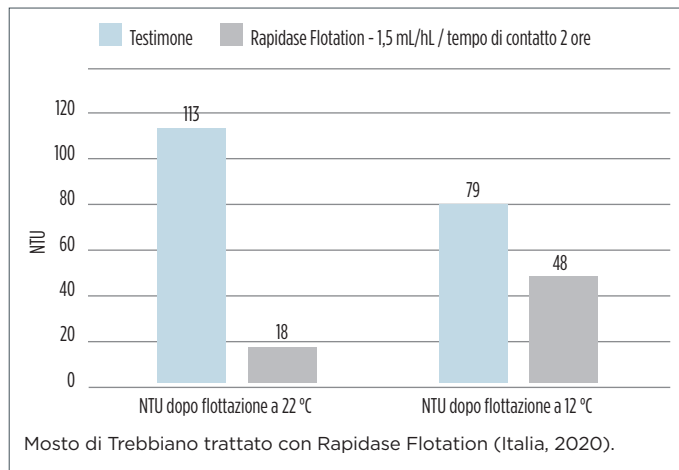
- Aggiungere il più presto possibile nella pigiatrice, nella pressa o nel mosto dopo la pressatura.
- Diluire 1:10 prima dell'aggiunta.
- Il tempo necessario per un test delle pectine negativo indicherà il tempo di contatto sufficiente. Il protocollo **Test delle Pectine Rapidase** è disponibile a richiesta.
- La bentonite o il gel di silice devono essere impiegati come coadiuvanti di flottazione solo dopo aver lasciato un tempo sufficiente per la depectinizzazione.

FLOTTAZIONE DEL MOSTO		
T°	DOSI	COMMENTI
Superiore a 13 °C	1-1,5 mL/hL	Per un alto contenuto di pectine e uve poco mature: 2 mL/hL
Tra 10 e 12 °C	1,5-2 mL/hL	

- 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 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.



Confezioni e conservazione

- Disponibile in fusti da 20 Kg e 5 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

