



Enzima per la degradazione dei β -glucani di *Botrytis* nel mosto e nel vino

Rapidase® GlucanFree facilita la chiarifica del mosto e del vino e accelera la filtrazione in presenza di glucani prodotti da *Botrytis cinerea*.

Rapidase® GlucanFree

Questo preparato enzimatico liquido contiene β -glucanasi, in grado di idrolizzare i β -glucani, migliorando così la chiarifica e la velocità di filtrazione e salvaguardando la qualità del vino. Contiene naturalmente livelli trascurabili di cinnamil esterasi (nFCE), per preservare la freschezza dell'aroma qualunque sia la scelta del lievito. Accelerando la fase di filtrazione e diminuendo l'intasamento del filtro, **Rapidase GlucanFree** consente anche di ridurre l'impronta ecologica o carbonica del processo di vinificazione, grazie al risparmio di acqua ed energia.

Istruzioni per l'uso e dosi

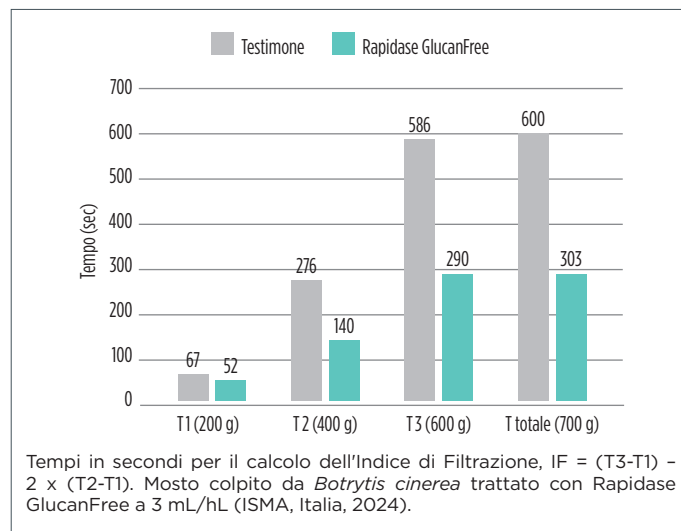
- Se l'uva è colpita da *Botrytis cinerea*, effettuare il **Test dei Glucani Rapidase** per confermare la presenza e i livelli di β -glucani.
- Adatto a qualsiasi tipo di mosto o vino: bianco, rosato, rosso; può essere utilizzato anche durante la fermentazione alcolica.
- Quando le uve sono colpite da *Botrytis cinerea*, dovrebbe essere evitato l'uso di enzimi di macerazione.
- Diluire 1:10 prima dell'aggiunta.

SU MOSTO IN COMBINAZIONE CON RAPIDASE FLOTATION, CLEAR, CLEAR EXTREME O THERMOFLASH	SU MOSTO DURANTE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA	SU VINO DA SOLO, O IN COMBINAZIONE CON RAPIDASE VINOFAST
T° CONSIGLIATA		
Superiore a 15 °C	Superiore a 15 °C	Superiore a 15 °C
DOSI		
3-4 mL/hL	2-3 mL/hL	2-4 mL/hL
TEMPO MINIMO DI CONTATTO		
12 hours	5-6 days	2-3 weeks
COMMENTI		
Aggiungere e mescolare bene prima della chiarifica o della filtrazione del mosto	Aggiungere e mescolare bene prima della fermentazione alcolica	Aggiungere e mescolare bene dopo la svinatura post fermentazione alcolica; prima della chiarifica o prima di qualsiasi tipo di filtrazione (farina, cartoni, lenticolare, tangenziale, membrana)

- Termostabile, attivo da 10 a 70 °C. Più attivo all'aumentare della 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 1 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 del glucano

