



Enzima per ottenere la stabilità proteica tramite la degradazione delle proteine termolabili del vino

Rapidase® Proteostab è un formulato enzimatico liquido contenente attività proteasi specifiche per la degradazione delle proteine instabili, responsabili della formazione di intorbidamento nel vino.

Rapidase® Proteostab

Questa proteasi acida fungina (Aspergillopepsina I) prodotta dalla fermentazione controllata di un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, è in grado di ridurre il contenuto proteico instabile del mosto, ed è attiva sia sulle chitinasi che sulle proteine taumatossimili presenti nei vini bianchi e rosati. Contiene naturalmente livelli trascurabili di cinnamil esterasi (nFCE) per preservare la freschezza dell'aroma qualunque sia la scelta del lievito.

Il corretto utilizzo di **Rapidase Proteostab** permette di ottenere la stabilità proteica del vino, evitando qualsiasi ulteriore trattamento con bentonite.

Istruzioni per l'uso e dosi

- Aggiungere al mosto (chiarificato o meno) subito prima del trattamento termico (pastorizzazione flash: 70-75 °C per 1-2 minuti) per denaturare le proteine instabili e lasciarle idrolizzare dal preparato enzimatico. Quindi, raffreddare il mosto il più velocemente possibile e seguire il protocollo abituale del processo di vinificazione.
- Diluire 1:10 prima dell'aggiunta.

VINI BIANCHI E ROSSI		
T°	DOSI	TEMPO
70-75 °C	5 mL/hL	2 min.

- In funzione della normativa locale, le proteasi possono essere utilizzate anche su vini rossi e senza riscaldamento.
- L'utilizzo senza trattamento termico nel mosto può migliorare la stabilità proteica in funzione del vitigno e dell'annata; in questo caso sono necessari tempi di contatto più lunghi (durante la fermentazione alcolica) e dosi più elevate. Un'aggiunta di bentonite a 10 g/hL inattiverà l'enzima dopo questo trattamento.
- La stabilità delle proteine può essere testata mediante il consueto test a caldo. Tuttavia, se sono previsti ulteriori trattamenti con CMC o KPA, dovrebbe essere utilizzato un test più severo (test con tannini) poiché tali trattamenti possono interferire con altre proteine (stabili). In questo caso, a seconda del risultato del test, può essere necessario un leggero trattamento con bentonite per ottenere la deproteinizzazione completa.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino e in presenza di concentrazioni standard di SO₂.
- Eliminato con bentonite.

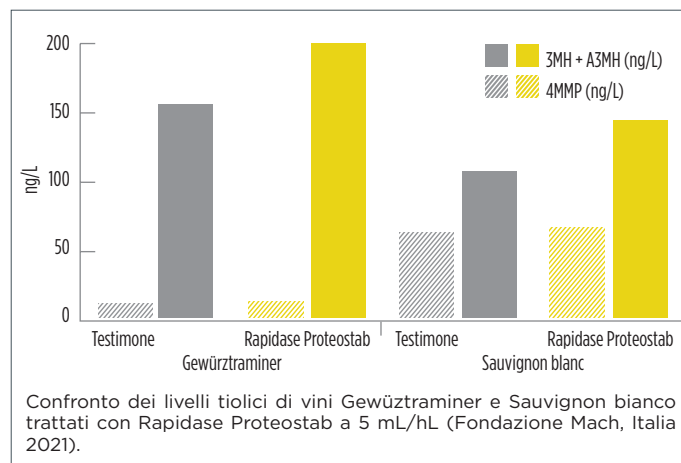
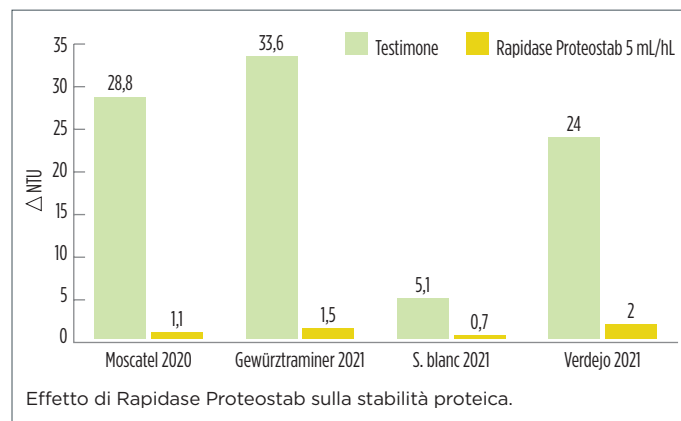
Con gli enzimi dsm-firmenich arriva la Tranquillità

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.

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.