



Enzima para uma clarificação rápida e eficiente do mosto de uvas

Rapidase® Clear diminui a viscosidade, resultando em borras mais compactas e num mosto mais claro.

Rapidase® Clear

É uma preparação enzimática pectolítica líquida e microgranulada que contém naturalmente níveis negligenciáveis de cinamil esterase (nFCE), a fim de preservar a frescura aromática, independentemente da sua seleção de levedura.

Rapidase Clear também permite reduzir a pegada ecológica ou de carbono do processo de vinificação através da economia de energia.

Instruções de uso e dosagem

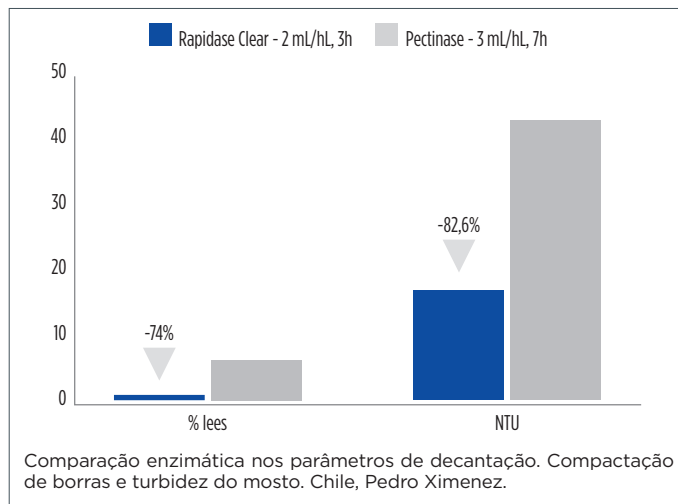
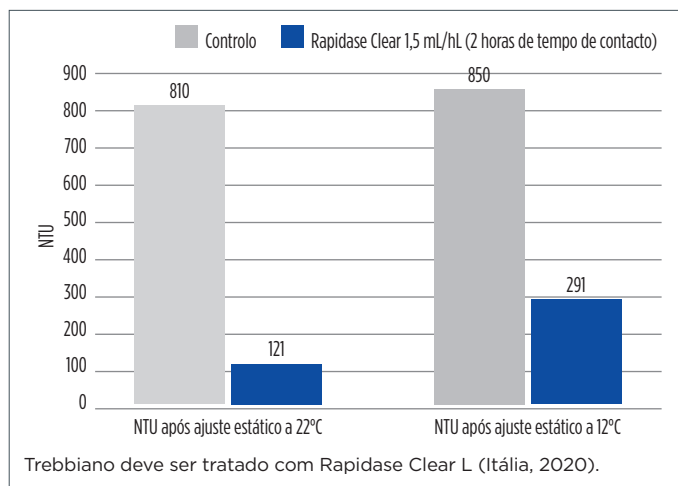
- Adicionar o mais cedo possível no desengaçador, na prensa ou no mosto após a prensagem.
- Diluir em 10 vezes antes da adição.
- O tempo necessário para um teste de pectina negativo determinará o tempo de contato suficiente. O protocolo do **Teste de Pectina Rapidase** está disponível abaixo.

CLARIFICAÇÃO DO MOSTO		
T°	DOSE	COMENTÁRIOS
Acima de 13 °C	1-1,5 g/hL (mL/hL)	Para um tempo de sedimentação inferior a 6 horas a temperaturas acima de 10 °C: 2 a 2,5 g/hL (mL/hL)
Com 10-12 °C	1,5-2 g/hL (mL/hL)	

- Para um mosto de difícil sedimentação ou uma temperatura abaixo de 10 °C escolher **Rapidase Clear Extreme**.
- Para a clarificação de mostos tintos com um tratamento térmico selecionar a preparação **Rapidase Thermoflash**.
- É ativa de 10 a 45 °C. A atividade aumenta com a temperatura.
- É ativa no intervalo de pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO₂.
- Eliminada pela bentonite.

Testado e validado

Para uma melhor eficácia, a formulação de cada enzima na gama **Rapidase** foi desenvolvida e **testada** em cooperação com vários centros de investigação de renome e foi **validada** sob condições reais de produção em adega.



Embalagem e conservação

- **Rapidase Clear L** está disponível em tambores de plástico de 20 e 1 Kg:
 - conservar refrigerado de 4 a 8 °C.
- **Rapidase Clear MG** está disponível em frascos de 1 Kg e 100 g:
 - conservar num local seco e fresco entre 5 e 15 °C
 - depois de aberto, o produto ainda pode ser usado dentro do prazo de validade



A tranquilidade vem com as enzimas dsm-firmenich

A dsm-firmenich tem o mais longo histórico na produção de enzimas enológicas e compromete a sua fiabilidade através do seu programa Quality for Life™. Este compromisso garante que quaisquer ingredientes dsm-firmenich adquiridos sejam seguros em termos de qualidade, confiabilidade, reprodutibilidade e rastreabilidade, mas são também produzidos de uma forma segura e sustentável.

Foi prestada atenção para garantir que as informações contidas neste documento sejam precisas. As aplicações e condições de uso específicas do produto pelo utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem fazemos qualquer declaração quanto aos resultados que possam ser obtidos pelo utilizador. Incumbe ao utilizador determinar a adequada utilização dos nossos produtos para as suas finalidades específicas, bem como o estatuto legal da utilização que pretende fazer dos mesmos.

