



Enzima para uma flotação rápida e eficaz do mosto de uvas

Rapidase® Flotation reduz o tempo de flotação. A sua utilização permite uma rápida diminuição da viscosidade, permitindo uma migração mais rápida das partículas sólidas. **Rapidase Flotation** promove uma maior compactação da espuma, facilitando a aglomeração de partículas de turvação.

Rapidase® Flotation

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

Instruções de uso e dosagem

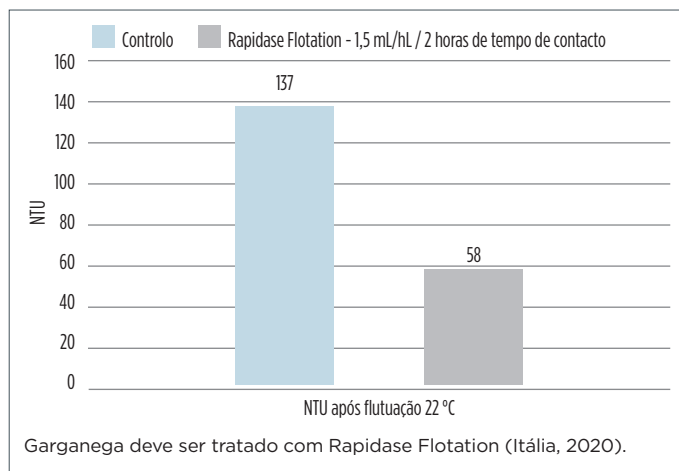
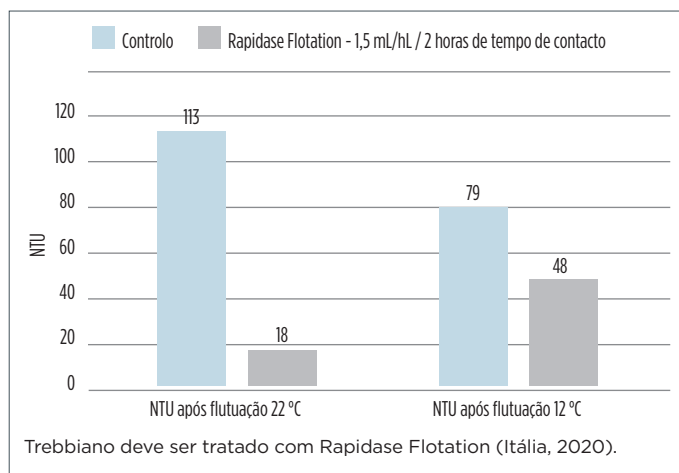
- Adicionar o mais cedo possível no desengaçador, na prensa ou no mosto após a prensagem.
- Diluir em 10 vezes antes da adição.
- O tempo necessário para um teste de pectina negativo determinará o tempo de contato suficiente. O protocolo do **Teste de Pectina Rapidase** está disponível mediante solicitação.
- A bentonite ou gel de sílica só deve ser utilizada como adjuvante de flotação depois de permitir um tempo suficiente de despectinização.

FLOTAÇÃO DO MOSTO		
T°	DOSE	COMENTÁRIOS
Acima de 13 °C	1-1,5 mL/hL	Para um alto teor de pectina e uma colheita de baixa maturidade: 2 mL/hL
Com 10-12 °C	1,5-2 mL/hL	

- 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

- Disponível em tambores de plástico de 20 e 5 Kg.
- Conservar refrigerado entre 4 e 8 °C.



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.

