



## Enzima para a degradação de $\beta$ -glucanos de *Botrytis* em mostos e vinhos

**Rapidase® GlucanFree** facilita a clarificação de mostos e vinhos e acelera a filtração na presença de glucanos de *Botrytis cinerea*.

### Rapidase® GlucanFree

Esta preparação enzimática líquida contém  $\beta$ -glucanases capazes de hidrolisar  $\beta$ -glucanos, melhorando assim a velocidade de clarificação e filtração, salvaguardando a qualidade do vinho. Contém naturalmente quantidades negligenciáveis de *cinamil esterase* (nFCE) para preservar o frescor do aroma, seja qual for a sua escolha de levedura. Acelerando a etapa de filtração e diminuindo a obstrução dos filtros, a preparação **Rapidase GlucanFree** também permite reduzir a pegada ecológica ou de carbono do processo de vinificação através da economia de água e energia.

### Instruções de uso e dosagem

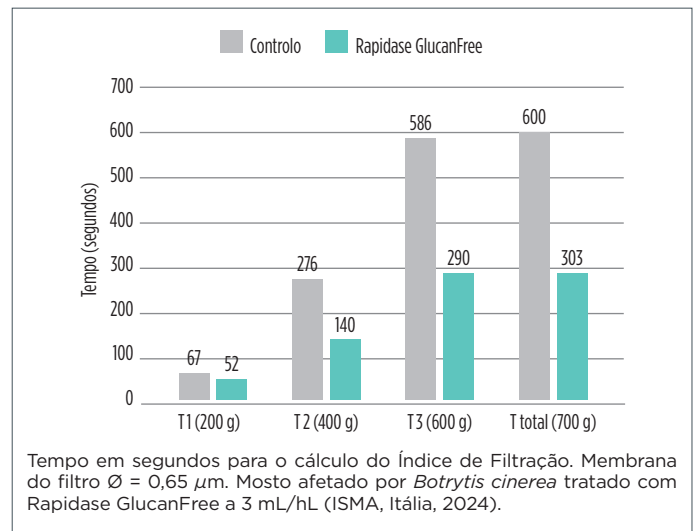
- Se as uvas estiverem afetadas por *Botrytis cinerea*, prossiga com a utilização de **Rapidase Glucan Test** para confirmar a presença e o nível de  $\beta$ -glucanos.
- Indicado para qualquer tipo de mosto ou vinho: branco, rosé, tinto. Também pode ser usado durante a fermentação alcoólica.
- Quando as uvas são afetadas por *Botrytis cinerea*, o uso de enzimas de maceração deve ser evitado.
- Diluir 10 vezes antes da adição.

NO MOSTO EM COMBINAÇÃO COM <b>RAPIDASE FLOTATION, CLEAR, CLEAR EXTREME</b> OU <b>THERMOFLASH</b>	NO MOSTO DURANTE A FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA	EM VINHO SOZINHA, OU EM COMBINAÇÃO COM <b>RAPIDASE VINOFAST</b>
<b>T° RECOMENDADA</b>		
Acima de 15 °C	Acima de 15 °C	Acima de 15 °C
<b>DOSE</b>		
3-4 mL/hL	2-3 mL/hL	2-4 mL/hL
<b>TEMPO MÍNIMO DE CONTACTO</b>		
12 horas	5-6 dias	2-3 semanas
<b>COMENTÁRIOS</b>		
Adicione e misture bem antes da clarificação ou filtração do mosto	Adicione e misture bem antes da fermentação alcoólica	Adicione e misture bem após a fermentação alcoólica; antes da clarificação ou antes de qualquer tipo de filtração (terras, placas, lenticulas, tangencial, membrana)

- Termo estável, ativo de 10 a 70 ° C. Mais ativa à medida que a temperatura aumenta.
- Ativo no intervalo de pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO<sub>2</sub>.
- 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 armazenamento

- Disponível em embalagens de 1 Kg.
- Armazenamento refrigerado de 4 a 8°C.



#### A "paz de espírito" chega com as enzimas dsm-firmenich

dsm-firmenich goza da mais longa história na produção de enzimas de vinificação e assegura a sua fiabilidade através do programa Quality for life™. Este compromisso garante que qualquer ingrediente dsm-firmenich que adquira é seguro em termos de qualidade, fiabilidade, reprodutibilidade e rastreabilidade, como também é fabricado de 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.

Saiba mais sobre o teste do glucano

