

Enzima pentru degradarea β -glucanilor din *Botrytis cinerea* în suc și vin

Rapidase® GlucanFree facilitează limpezirea mustului și a vinului și accelerează filtrarea în prezența glucanilor din *Botrytis cinerea*.

Rapidase® GlucanFree

Acest preparat enzimatic lichid conține β -glucanaze capabile să hidrolizeze β -glucani, îmbunătățind astfel viteza de limpezire și filtrare și protejând calitatea vinului. Conține în mod natural niveluri neglijabile de esterază a acidului cinamic (nFCE) ce păstrează prospețimea aromei, indiferent de drojdia aleasă. Accelerând etapa de filtrare și reducând colmatarea filtrului, **Rapidase GlucanFree** permite, de asemenea economisirea apei și energiei.

Instrucțiuni de utilizare și dozare

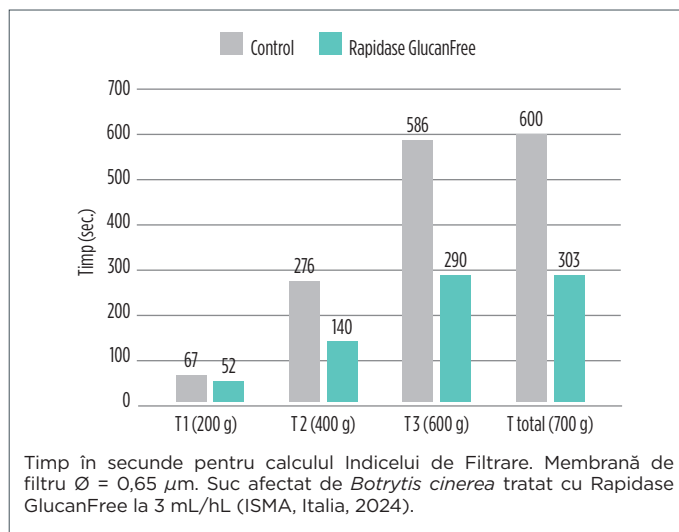
- Dacă strugurii sunt afectați de *Botrytis cinerea*, efectuați **testul Rapidase Glucan** pentru a confirma prezența și nivelurile de β -glucani.
- Potrivit pentru orice tip de suc sau vin: alb, rose, roșu; poate fi folosit și în timpul fermentației alcoolice.
- Atunci când strugurii sunt afectați de *Botrytis cinerea* nu se vor utiliza enzime de macerare.
- Se diluează de 10 ori înainte de adăugare.

ÎN MUST, ÎN COMBINAȚIE CU RAPIDASE FLOTATION, CLEAR, CLEAR EXTREME SAU THERMOFLASH	ÎN MUST, ÎN TIMPUL FERMENTAȚIEI ALCOOLICE	ÎN VIN FĂRĂ ALTE ADAUSURI SAU ÎN COMBINAȚIE CU RAPIDASE VINOFAST
T° RECOMANDATĂ		
Peste 15 °C	Peste 15 °C	Peste 15 °C
DOZĂ		
3-4 mL/hL	2-3 mL/hL	2-4 mL/hL
TIMP MINIM DE CONTACT		
12 ore	5-6 zile	2-3 săptămâni
OBSERVAȚII		
Adăugați și amestecați bine înainte de limpezirea sau filtrarea mustului	Adăugați și amestecați bine înainte de fermentarea alcoolică	Adăugați și amestecați bine după terminarea fermentației alcoolice; înainte de limpezire sau înainte de oricare fel de filtrare (cu pământ, tampon, lenticular, flux încrucișat, membrană)

- Stabil termic, activ între 10 și 70 °C. Activitatea crește în același timp cu creșterea temperaturii.
- Activ în intervalul de pH al vinului și în prezența SO₂ în concentrații standard.
- Eliminată prin bentonită.

Testat și validat

Ca să ofere cea mai bună eficacitate în aplicații fiecare formulă **Rapidase®** a fost dezvoltată și **testată** de cele mai renumite institute de cercetare a vinului din lume și **validate** de crame la scara de producție.



Ambalarea și depozitarea

- Disponibil în butoaie de 1 Kg.
- Se va păstra la frigider la temperaturi cuprinse între 4 și 8 °C.



Lini tea dumneavoastră este rezultatul enzimelor dsm-firmenich

dsm-firmenich se mândrește cu cea mai mare vechime în producerea enzimelor necesare la fabricarea vinului și se angajează în privința fiabilității sale prin intermediul programului său Quality for life™ (Calitate pentru viață). Acest angajament vă oferă siguranța că orice ingredient dsm-firmenich pe care îl cumpărați este sigur în termeni de calitate, fiabilitate, reproductibilitate și trasabilitate și este, de asemenea, fabricat într-un mod sigur și durabil.

Aflați mai multe despre testul glucan



S-a acordat o atenție deosebită exactității informațiilor furnizate aici. Având în vedere faptul că nu putem controla condițiile specifice de utilizare a produselor noastre, nu oferim nicio garanție cu privire la rezultatele ce pot fi obținute de către acesta. Utilizatorul este singurul responsabil de oportunitatea utilizării produselor și de stabilirea statutului legal de utilizare.