



Enzimă pentru obținerea stabilității proteinelor prin degradarea proteinelor instabile termic din vin

Rapidase® Proteostab este un preparat lichid enzimatic care prezintă activități proteice specifice pentru degradarea proteinelor instabile responsabile de formarea turbidității în vin.

Rapidase® Proteostab

Această protează fungică (*Aspergillopepsin I*), stabilă în acid, produsă prin fermentarea controlată a unei tulpini selectate de *Aspergillus niger*, are capacitatea de a reduce conținutul de proteine instabile din must și este activă atât pe chitinaze, cât și pe proteinele asemănătoare taumatinei prezente în vinurile albe și roșe. Conține în mod natural niveluri neglijabile de Esterază a acidului cinamic (nFCE) pentru a păstra prospețimea aromei, indiferent de drojdia aleasă.

Utilizarea corectă a **Rapidase Proteostab** permite stabilizarea proteinelor în vin, evitând orice alt tratament cu bentonită.

Instrucțiuni de utilizare și dozare

- Adăugați la must (limpezit sau nu) chiar înainte de tratamentul termic (pasteurizare rapidă: 70-75 °C timp de 1-2 min.) pentru a desface proteinele instabile și a le lăsa să fie hidrolizate de preparatul enzimatic. Apoi, răciți mustul cât mai repede posibil și urmați procedura standard a procesului de vinificație.
- Diluați de 10 ori înainte de adăugare.

VINURI ALBE ȘI ROȘII		
T°	DOZĂ	DURATĂ
70-75 °C	5 mL/hL	2 min.

- Conform reglementărilor locale, proteazele pot fi utilizate și pe vinurile roșii și fără încălzire.
- Utilizarea fără tratament termic în suc poate îmbunătăți stabilitatea proteinelor în funcție de soiul de struguri și de recoltă; în acest caz, sunt necesare un timp de contact mai lung (în timpul fermentației alcoolice) și o doză mai mare. Adăugarea de 10 g/hL de bentonită va inactiva enzima după acest tratament.
- Stabilitatea proteinelor poate fi testată prin testul obișnuit de căldură. Cu toate acestea, dacă sunt planificate tratamente suplimentare cu CMC sau KPA, trebuie utilizat un test mai sever (testul tanin), deoarece aceste tratamente pot interfera cu alte proteine (stabile). În acest caz, în funcție de rezultatul testului, poate fi necesar un tratament ușor cu bentonită pentru a obține deproteinizarea completă.
- Activ în intervalul de pH al vinului și în prezența unor concentrații standard de SO₂.
- Elimină prin bentonită.



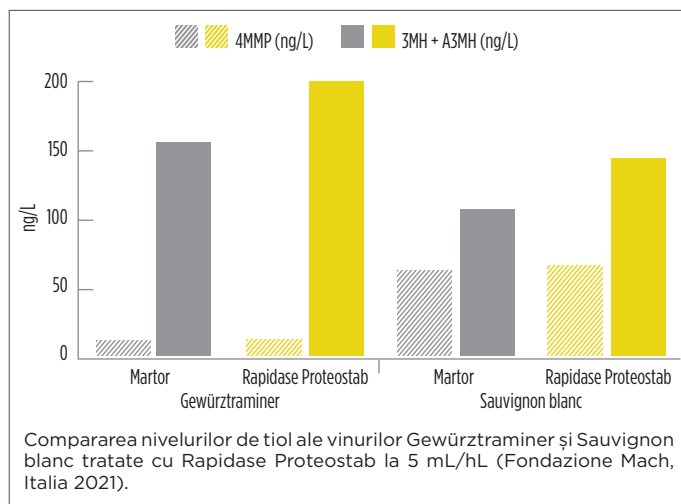
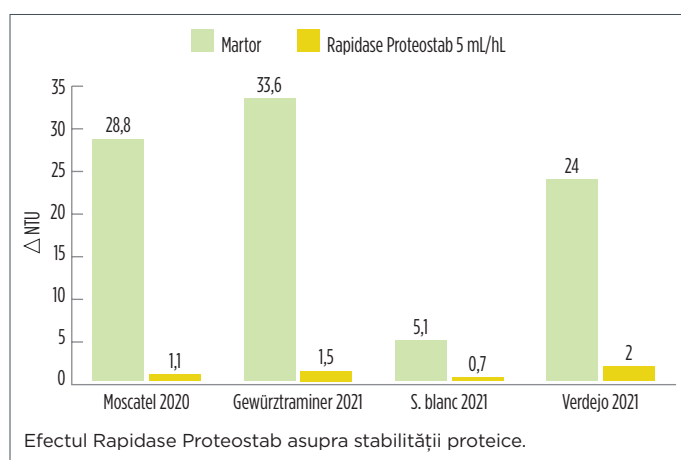
Lini tea dumneavoastră este rezultatul enzimelor dsm-firmenich

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.

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.

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.



Ambalare și depozitare

- Disponibil în butoaie de plastic de 1 Kg.
- Se va păstra la rece, la temperaturi între 4 și 8 °C.