



Enzimă pentru limpezirea rapidă și eficientă a mustului de struguri tratat termic

Rapidase® Thermoflash reduce vâscozitatea mustului tratat termic. Utilizarea sa nu numai că ușurează procesul de presare, dar și accelerează și îmbunătățește limpezirea și filtrarea.

Rapidase® Thermoflash

Este un preparat lichid termostabil și complex de enzime pectolitice care conține în mod natural niveluri neglijabile de Esterază a acidului cinamic (nFCE) și prezintă activitate antocianază.

Rapidase Thermoflash permite, de asemenea, reducerea amprentei ecologice sau de carbon a procesului de vinificație datorită economisirii energiei.

Instrucțiuni de utilizare și dozare

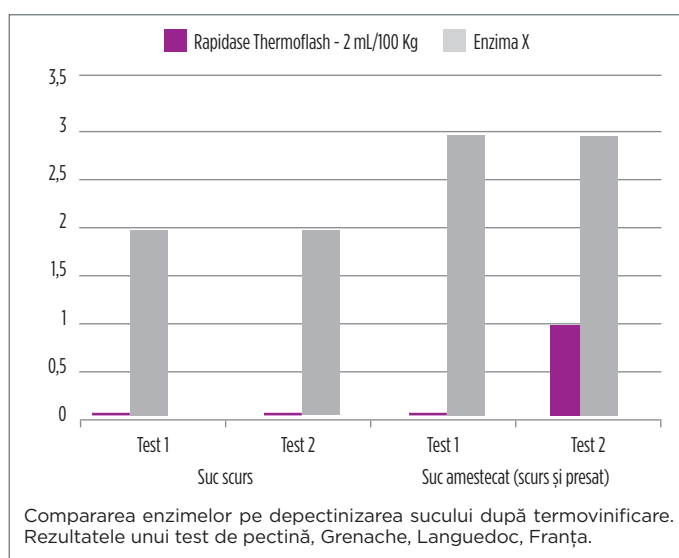
- Adăugați cât mai curând posibil în zdrobitor înainte sau după faza de încălzire la o temperatură mai scăzută de 68- 70 °C.
- Diluați de 10 ori înainte de adăugare.
- Doza va depinde de temperatură și de timpul de contact.
- Timpul necesar pentru un test negativ de pectină va determina timpul de contact și doza necesare. Procedura **Rapidase de testare** a pectinei este disponibilă mai jos.

PROCES THERMO FLASH			
T°	CÂND	DOZĂ	OBSERVAȚII
Sub 68-70 °C	Înainte de încălzire	1-3 mL/hL	Timp minim de contact de 1 h într-un rezervor tampon înainte de încălzire și variație rapidă a temperaturii
	Imediat după tratament termic sau destindere flash	1-3 mL/hL	Pentru a ușura presarea și decantarea și pentru a crește randamentul de obținere a sucului
	Pe must, după presare	2-3 mL/hL	Pentru optimizarea limpezirii mustului

- Activ între 10 și 68 °C. Activitatea crește odată cu temperatura și este inactivată rapid la peste 68 °C.
- Activ în intervalul de pH al vinului și în prezența unor concentrații normale de SO₂.
- Eliminată prin bentonită.

Testat și validat

Ca să ofere cea mai bună eficacitate în aplicații fiecare formula **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 20 kg.
- Se va păstra la rece, 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 de pectină



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.