

RAPIDASE

CLEAR

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

Enzima para a clarificação rápida e eficaz dos mostos

Rapidase® Clear diminui a viscosidade permitindo uma maior compactação das borras e mostos e vinhos mais clarificados.

Rapidase® Clear

- é uma preparação enzimática líquida ou microgranulada pectolítica que contém evidentemente níveis negligenciáveis de *cinamil-esterase* (nFCE) com o objetivo de preservar a frescura aromática independentemente da seleção de levedura.

Modo e dose de utilização

- 1 a 2,5 ml/hl o g/hl de mosto:
 - para temperaturas acima dos 13°C : 1-1,5 ml/hl ou g/hl ;
 - para temperaturas entre 10 e 12°C : 1,5-2 ml/hl ou g/hl ;
 - para tempo de sedimentação inferior a 6 horas a temperaturas acima dos 10°C: 2-2,5 ml/hl o g/hl ;
- Diluição em 1:10 antes da adição ;
- É ativa de 10 a 45°C (50 a 122°F). A atividade aumenta com a temperatura ;
- É ativa no intervalo do pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO₂ ;
- É eliminada pela bentonite e carvão.

Notas:

- É necessário um teste da pectina negativo para determinar o tempo de contacto suficiente. O protocolo para o teste de pectina está disponível quando solicitado ;
- Para um mosto de difícil sedimentação ou temperaturas inferiores a 10°C escolha **Rapidase® Clear extreme** ;
- Para clarificação de mostos tintos com tratamento térmico selecionar **Rapidase® Thermoflash**.

As enzimas DSM trazem-nos a tranquilidade de espírito

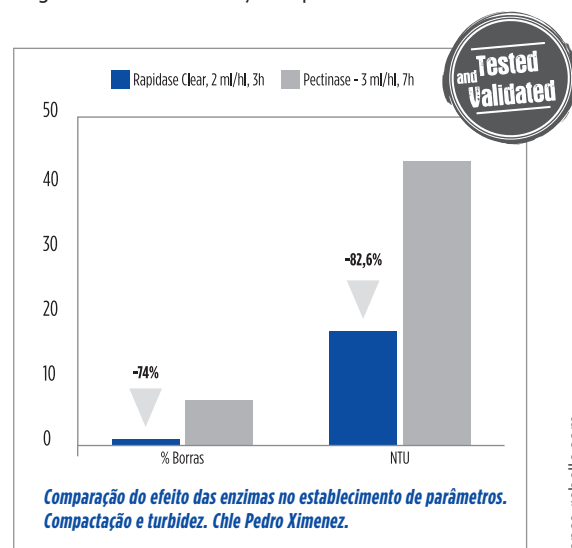
Enzimas Rapidase são produzidas pela DSM um dos poucos líderes mundiais em enzimas alimentares. DSM usufrui a mais antiga história na produção de enzimas enológicas e se compromete através do lema Quality for life™. Este compromisso garante que qualquer ingrediente DSM adquirido, é seguro em termos de qualidade, confiabilidade, reprodutibilidade e rastreabilidade mas também é produzido de uma forma segura e sustentável. Qualquer especificação do produto, Ficha de Segurança, alergénio e não OGM*, fichas de produto e certificados estão disponíveis mediante solicitação.

* Organismo Geneticamente Modificado



Testados e Validados

Para oferecer a melhor eficiência na aplicação de cada formulação **Rapidase®**. Todos os produtos são desenvolvidos e **testados** com os institutos e centros de investigação ligados ao vinho mais reconhecidos no mundo. Estes são **validados** em adegas à escala industrial. A nossa equipa técnica e comercial está disponível para fornecer os resultados dos testes bem como ajudá-lo a avaliar as performances dos nossos produtos de gama alta nas suas condições específicas.



Embalagem & conservação

- **Rapidase Clear L** está disponível em bidões de 1 e 20 kg:
 - deve ser conservada no frigorífico entre 4 e 8°C ;
- **Rapidase Clear MG** é disponível em caixas de plástico de 100 g e 1 kg:
 - deve ser conservado num local fresco e seco entre 5 e 15°C ;
 - depois de aberto, o produto ainda pode ser utilizado dentro da sua data de validade.

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.

OENOBRAANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUIDOR:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.