

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

FILTRATION

Enzima para facilitar e acelerar a filtração

Rapidase® Filtration é uma formulação enzimática líquida com um amplo espectro de hidrolases ativas em polissacarídeos, polissacarídeos estes que retardam e impedem a filtração dos vinhos. A Rapidase Filtration age como facilitador da filtração, reduzindo o poder colmatante dos vinhos, assegurando a sua qualidade.

Rapidase® Filtration

Esta preparação enzimática líquida apresenta ações pectolíticas (especificamente poligalacturonase e α -N-arabinofuranosidase) e atividade β -glucanase. **Rapidase® Filtration** contém quantidades naturais negligenciáveis de *cinamil esterase* (nFCE).

Modo de aplicação e dosagem

- Adicionar ao mosto ou vinho, previamente antes da filtração (por placas filtrantes, vácuo, membrana, filtros tangenciais) e homogeneizar bem;
- Adequado para qualquer tipo de vinho: branco, rosé, tinto. Pode também ser usado em mosto e durante a segunda fermentação.
- De 3 a 6 ml/hl:
 - a temperaturas de 10 a 15 °C: 5-6 ml/hl por um período de 6-7 dias;
 - temperaturas acima de 15 °C: 3-5 ml/hl por um período de 3-5 dias;
 - quando é confirmada a presença de *Botrytis* glucans, o tempo de contacto mínimo com a enzima, deverá ser de duas semanas a uma temperatura acima de 12-13 °C.
- Ativa de 10 a 45 °C. Fica mais ativa à medida que a temperatura aumenta;

As enzimas DSM trazem-nos a tranquilidade de espírito

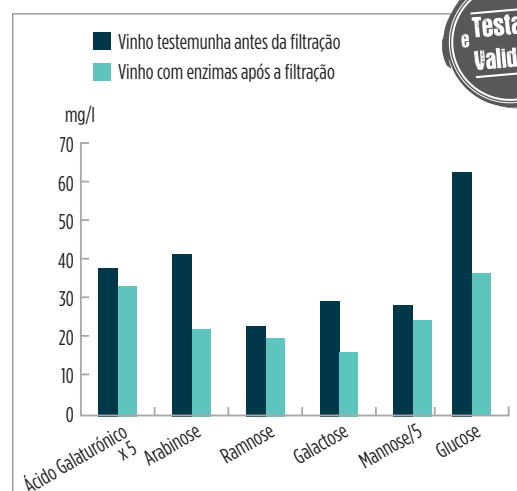
Enzimas Rapidase são produzidas pela DSM um dos poucos líderes mundiais em enzimas alimentares. DSM usufrui a mais antiga história na produção de enzimas enológicas e se compromete através do lema **Quality for life™**. Este compromisso garante que qualquer ingrediente DSM adquirido, é seguro em termos 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.



- Ativa no intervalo de pH do vinho e na presença de concentrações standard de SO₂;
- Pode ser removida com bentonite.

Testada e validada

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. As nossas vendas e equipa técnica estão à sua disposição para disponibilizar resultados de ensaios, assim como assistir na avaliação das especificações de desempenho de produção, de acordo com os seus requisitos particulares.



Análise de polissacarídeos presentes na casta Merlot em Itália: testemunha antes da filtração e vinho tratado com enzima após a filtração. Os polissacarídeos são manifestados como monossacarídeos (ácido galacturónico: valores multiplicados por 5; manose: valores divididos por 5).

Acondicionamento e Armazenamento

- Disponível em embalagens de 1kg;
- **Rapidase® Filtration** deve ser armazenado em local refrigerado, de 4 a 8 °C.

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.

OENOBRA S S

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

info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUÍDO POR:

www.afreitasvilar.com
geral.lisboa@afreitasvilar.com



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.