

# RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

FLOTATION

## Enzima para uma flotação rápida e eficaz do mosto

**Rapidase® Flotation** reduz o tempo de flotação. A sua utilização permite uma rápida diminuição da viscosidade, permitindo uma rápida migração das partículas sólidas. **Rapidase® Flotation** promove uma maior compactação da espuma facilitando a aglomeração das partículas de turvação.

### Rapidase® Flotation

- é uma preparação enzimática pectolítica líquida 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

- Adicionar o mais cedo possível após prensagem ;
- 1 a 2 ml/hl do mosto:
  - para temperaturas superiores a 13°C 1 a 1,5 ml/hl ;
  - para temperaturas entre 10 e 12°C utilizar 1,5 a 2 ml/hl ;
  - para um teor elevado de pectina e colheita de baixa maturação utilizar 2 ml/hl ;
- Diluição em 1:10 antes da adição ;
- É ativa de 10 a 45°C (50 a 113°F). A atividade aumenta com a temperatura ;
- É ativa no intervalo do pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO<sub>2</sub> ;
- É eliminada pela bentonite.

### Notas:

- O teste negativo da pectina irá determinar o tempo necessário suficiente de contacto. O simples protocolo para teste da pectina está disponível quando solicitado ;

### 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.

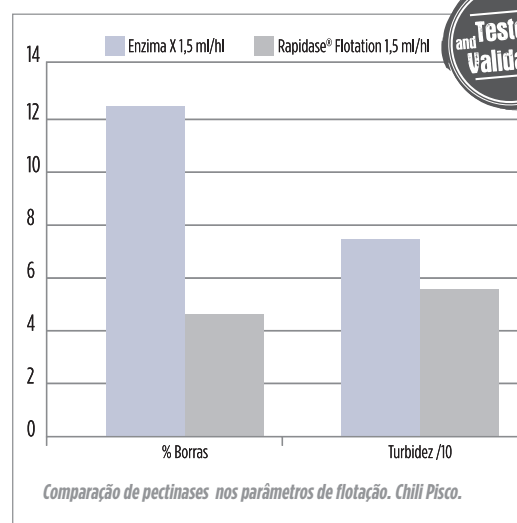
\* Organismo Geneticamente Modificado



- Para facilitar a clarificação pela flotação, podem ser adicionados agentes de colagem de carga positiva, tais como gelatina, para aumentar o tamanho das partículas ;
- Os adjuvantes de flotação, Bentonite ou gel de sílica, só devem ser utilizados depois de se permitir o tempo suficiente de despectinização.

### 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.



AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com

### Embalagem & conservação

- Disponível em bidões de 5 kg ;
- Deve ser conservada no frigorífico entre 4 e 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@oenobras.com  
www.oenobras.com

DISTRIBUIDOR:



**DSM**

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.