

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

THERMOFLASH

Enzima para a despectinização rápida dos mostos termotratados

Rapidase® Thermoflash diminui a viscosidade de mostos tintos sujeitos a tratamento térmico. A sua utilização não só facilita a prensagem mas também acelera e melhora a clarificação e a filtração.

Rapidase® Thermoflash

- É uma enzima pectolítica termostável líquida que contém evidentemente níveis negligenciáveis de *cinamil-esterase* (nFCE).

Modo e dose de utilização

- Adicionar o mais cedo possível após a fase de aquecimento e a temperaturas inferiores a 68°C;
- 1 a 3 ml/100 kg;
- **Rapidase® Thermoflash** é utilizada na maceração após o tratamento térmico ou o flash détente para facilitar a prensagem e otimizar o rendimento de mosto:
 - utilizar 1 a 2 ml/100 kg dependendo da temperatura e do tempo de contacto;
 - para obter melhores resultados adicione mais 1 ml/hl no mosto após prensagem;
- **Rapidase® Thermoflash** é utilizada após prensagem para maximizar a eficiência na clarificação:
 - utilizar 1 a 2 ml/100 kg dependendo da temperatura e tempo de contacto.

Nota: Um teste de pectina negativo é o tempo necessário para determinar o tempo suficiente de contacto e a dosagem. O protocolo para o teste simples de pectina está disponível quando solicitado.

- Diluição em 1:10 antes da adição;

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.

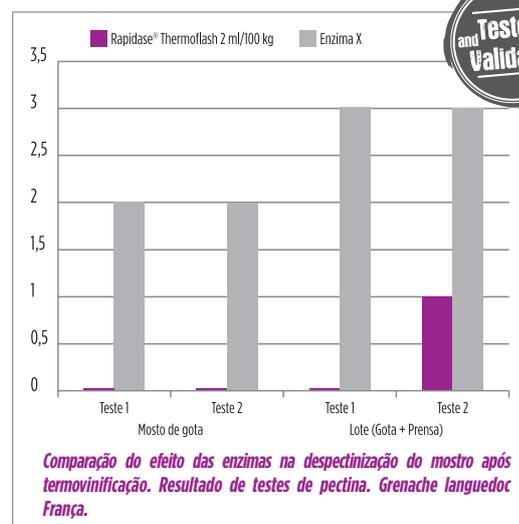
* Organismo Geneticamente Modificado



- É ativa de 10 a 68°C (50 a 154°F). a atividade aumenta com a temperatura e é rapidamente inativada acima dos 68°C (154°F);
- É ativa no intervalo do pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO₂;
- É eliminada pela bentonite.

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 & conserva o

- Dispon vel em bid es de 20 kg;
 - deve ser conservada no frigor fico entre 4 e 8°C.

Foi prestada aten o para garantir que as informa es contidas neste documento sejam precisas. As aplica es e condi es de uso espec ficas do produto pelo utilizador est o fora do nosso controlo, n o garantimos nem fazemos qualquer declara o quanto aos resultados que possam ser obtidos pelo utilizador. Incumbe ao utilizador determinar a adequada utiliza o dos nossos produtos para as suas finalidades espec ficas, bem como o estatuto legal da utiliza o que pretende fazer dos mesmos.

OENOBRAANDS SAS

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

info@oenoobands.com
www.oenoobands.com

DISTRIBUIDOR:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.