

Enzima para a clarificação rápida e eficaz do mosto de uva em condições difíceis e extremas

Rapidase® Clear Extreme diminui a viscosidade e promove a agregação de partículas sólidas. A sua utilização permite uma maior compactação das borras e mostos mais claros quando as condições de sedimentação são difíceis, incluindo baixas temperaturas, pH e/ou variedades difíceis de sedimentar.

Rapidase® Clear Extreme

É uma preparação enzimática pectolítica líquida e microgranulada com atividades secundárias essenciais. A preparação **Rapidase Clear Extreme** contém naturalmente níveis negligenciáveis de cinamil esterase (nFCE), a fim de preservar a frescura aromática, independentemente da sua seleção de levedura. A preparação Rapidase Clear Extreme também permite reduzir a pegada ecológica ou de carbono do processo de vinificação através da economia de energia.

Instruções de uso e dosagem

- Adicionar o mais cedo possível no desengaçador, na prensa ou no mosto após a prensagem.
- Diluir em 10 vezes antes da adição.
- O tempo necessário para um teste de pectina negativo determinará o tempo de contato suficiente. O protocolo do **Teste de Pectina Rapidase** está disponível abaixo.

CLARIFICAÇÃO DO MOSTO		
T°	DOSE	COMENTÁRIOS
Acima de 12 °C	1 g/hL (mL/hL)	Para um tempo de sedimentação inferior a 6 horas a temperaturas acima de 10 °C: 2 a 3 g/hL (mL/hL)
Com 10-12 °C	2 g/hL (mL/hL)	
Abaixo de 10 °C	3 g/hL (mL/hL)	

- Para a clarificação do mosto de uvas tintas com um tratamento térmico, selecionar **Rapidase Thermoflash**.
- É ativa de 6 a 50 °C. A atividade aumenta com a temperatura.
- É ativa no intervalo de pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO₂.
- É eliminada pela bentonite e pelo carvão.

Testado e validado

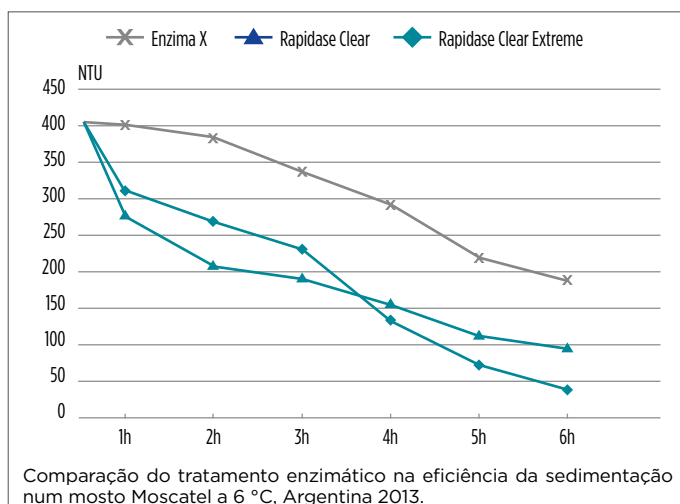
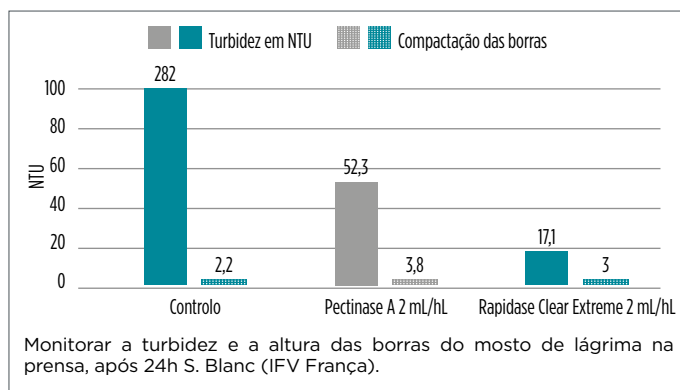
Para uma melhor eficácia, a formulação de cada enzima na gama **Rapidase** foi desenvolvida e **testada** em cooperação com vários centros de investigação de renome e foi **validada** sob condições reais de produção em adegas.



A tranquilidade vem com as enzimas dsm-firmenich

A dsm-firmenich tem o mais longo histórico na produção de enzimas enológicas e compromete a sua fiabilidade através do seu programa Quality for Life™. Este compromisso garante que quaisquer ingredientes dsm-firmenich adquiridos sejam seguros em termos de qualidade, confiabilidade, reprodutibilidade e rastreabilidade, mas são também produzidos de uma forma segura e sustentável.

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.



Embalagem e conservação

- **Rapidase Clear Extreme L** está disponível em tambores de plástico de 1 e 5 Kg:
→ conservar refrigerado entre 4 e 8 °C.
- **Rapidase Clear Extreme MG** está disponível em frascos de 100 g:
→ conservar num local fresco e seco entre 5 e 15 °C
→ depois de aberto, o produto ainda pode ser usado dentro do prazo de validade.

Discover more about pectin test

