

Enzima para a clarificação rápida e eficiente de mostos de uvas tratados termicamente

Rapidase® Thermoflash diminui a viscosidade do mosto tratado termicamente. A sua utilização não só facilita a prensagem, como também acelera e melhora a clarificação e a filtragem.

Rapidase® Thermoflash

É uma preparação enzimática pectolítica líquida termoestável e complexa que contém naturalmente níveis negligenciáveis de cinamil-esterase (nFCE) e atividades de antocianinas.

A preparação **Rapidase Thermoflash** também permite reduzir a pegada ecológica ou de carbono do processo de vinificação, através da economia de energia.

Instruções de uso e dosagem

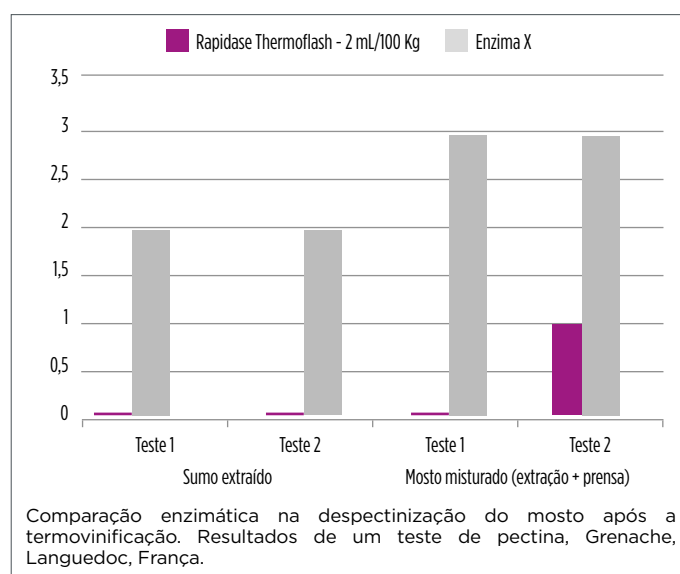
- Adicionar o mais cedo possível no desengaçador antes da fase de aquecimento ou após a fase de aquecimento a uma temperatura inferior a 68-70 °C.
- Diluir em 10 vezes antes da adição.
- A dose dependerá da temperatura e do tempo de contacto.
- O tempo necessário para um teste de pectina negativo determinará o tempo de contato e a dosagem suficientes. O protocolo do **Teste de Pectina Rapidase** está disponível abaixo.

PROCESSO THERMO FLASH			
T°	QUANDO	DOSE	COMENTÁRIOS
Abaixo de 68-70 °C	Antes do aquecimento	1-3 mL/hL	Tempo mínimo de contacto de 1 h num tanque de reserva antes do aquecimento e flash
	Logo depois o tratamento térmico ou flash détente	1-3 mL/hL	Para facilitar a prensagem e a decantação e para aumentar o rendimento em mosto
	No mosto depois da prensagem	2-3 mL/hL	Para otimizar a clarificação do mosto

- É ativa de 10 a 68 °C. A atividade aumenta com a temperatura e é rapidamente inativada acima de 68 °C.
- É ativa no intervalo de pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO₂.
- É eliminada pela bentonite e pelo carvão vegetal.

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 adega.



Embalagem e conservação

- Disponível em tambores de plástico de 20 Kg.
- Conservar refrigerado de 4 a 8 °C.



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.

