

# Rapidase® Flottation L

## Enzima de despectinización para preparar los mostos de uva para la flotación.

*Una preparación óptima de los mostos de uva para la flotación requiere una enzima pectolítica con un adecuado pool de actividades pectinasas con el fin de provocar fundamentalmente una rápida disminución de la viscosidad.*

*En las condiciones de acidez del mosto de uva, las proteínas con cargas positivas están rodeadas por pectinas solubles cargadas negativamente. Estas partículas en suspensión llevan una carga externa negativa que repele las otras partículas estabilizando el flóculo.*

*La adición de una combinación de actividades pectinasas provoca en primer lugar una rápida disminución de la viscosidad del mosto.*

*A continuación, para facilitar la clarificación por flotación, se pueden añadir agentes clarificantes con cargas positivas como la gelatina para aumentar el tamaño de las partículas. Por último, la inyección de gas bajo presión en el equipo de flotación atrapa las partículas y provoca su flotación; las partículas insolubles pueden ser entonces eliminadas de la superficie del mosto clarificado.*

**Rapidase® Flottation** facilita la aglomeración y provoca una migración más rápida de los sólidos con el fin de aumentar el rendimiento de la flotación.



**DSM Food Specialties**  
 P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands  
 TRN 27235314  
[www.dsm-oenology.com](http://www.dsm-oenology.com) / [www.dsm-foodspecialties.com](http://www.dsm-foodspecialties.com)

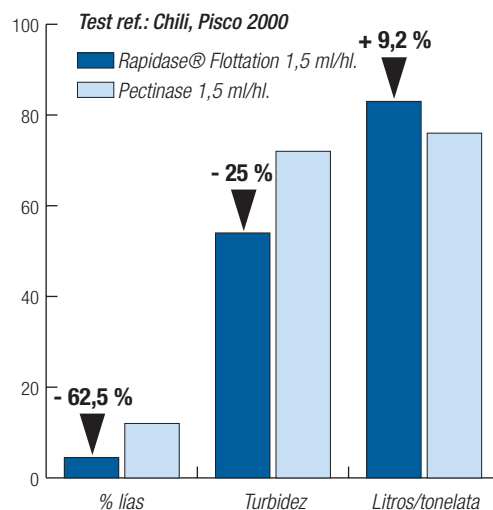
### Dosis y modo de empleo

- de 1 a 3 ml/hl de mosto.
- Diluir en 10 veces su peso en mosto o en agua antes de la adición.
- La bentonita o el gel de sílice deberían ser usados para facilitar la flotación sólo después de haber esperado un tiempo suficiente de despectinización .
- No existen interacciones negativas con auxiliares de proceso como la gelatina.

### Propiedades

- Rapidase® Flottation es una enzima pectolítica GRAS que deriva de una cepa de *Aspergillus niger*.
- Rapidase® Flottation es un preparado enzimático pectolítico líquido fácil de usar.
- Rapidase® Flottation es activo de 10 a 55 °C. La actividad aumenta con la temperatura.
- Rapidase® Flottation es activo en todo el intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO<sub>2</sub>.
- Rapidase® Flottation contiene naturalmente cantidades insignificantes de actividad cinamil esterasa.
- Rapidase® Flottation es eliminado con la bentonita.

### Comprobado en bodega



### Manipulación

- Producto no inflamable.
- En caso de contacto con la piel o los ojos, lávese abundantemente con agua.
- Ficha de Datos de Seguridad del Material y Certificado de Alergenos disponibles bajo solicitud.

### Envases y conservación

- Rapidase® Flottation está disponible en bidones de 20 kg.
- Rapidase® Flottation debe ser conservado en frigorífico entre 4 y 8 °C.

A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ningún parte incluida en él deberá ser interpretada para implicar una representación o garantía con respecto a la exactitud, actualidad o integridad de dicha información. Se reserva el derecho de modificar el contenido de este documento sin previo aviso. Por favor, póngase en contacto con nosotros para solicitar la última versión de este documento o para obtener más información.