

Rapidase® X-Press L

Enzima de maceración para mejorar la prensabilidad de las uvas blancas.

La maceración de las uvas blancas, también conocida como maceración pelicular, es una práctica corriente cuyo fin es incrementar el rendimiento en mosto yema y mejorar la calidad del vino.

A fin de alcanzar estos dos objetivos y mejorar el prensado sucesivo, Rapidase® X-Press contiene un adecuado espectro de actividades.

En primer lugar la endopoligalacturonasa, pectiniliasa y pectinmetilesterasa hidrolizan la cadena lineal de pectinas debilitando las células de la pulpa de las uvas y facilitando la liberación del zumo. Este mejor rendimiento en mosto yema permite un prensado más delicado.

Para evitar problemas durante el proceso debido a una excesiva dilaceración de las uvas, las actividades del tipo celulasa o hemicelulasa son mantenidas a niveles bajos.

En una segunda fase las arabanasas y ramnogalacturonasas I provocan la hidrólisis de las pectinas de "zonas difíciles" disminuyendo aún más la viscosidad del mosto sin necesidad de una sucesiva adición de enzimas de clarificación. Esta acción secuencial de actividades enzimáticas hace que Rapidase® X-Press sea la formulación ideal para variedades de uva difíciles de prensar y de clarificar.

Rapidase® X-Press, utilizado durante el estrujado o durante la maceración pelicular aumenta el rendimiento en mosto yema, facilita el prensado y mejora la clarificación.



DSM Food Specialties
P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
TRN 27235314
www.dsm-oenology.com / www.dsm-foodspecialties.com

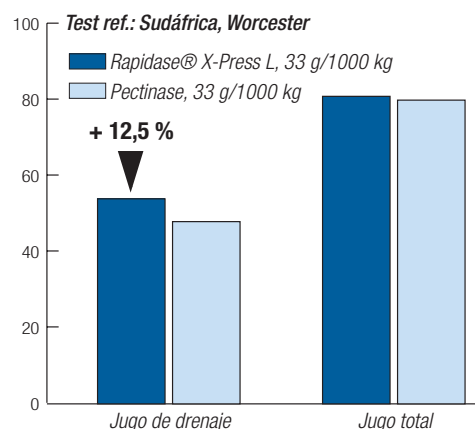
Dosis y modo de empleo

- 10 - 50 ml por tonelada de uva. La dosis depende del tiempo de contacto y de la temperatura.
- Diluir en 10 veces su peso en mosto o en agua antes de la adición.

Propiedades

- Rapidase® X-Press es una enzima pectolítica GRAS que deriva de una cepa de *Aspergillus niger*.
- Rapidase® X-Press es un preparado enzimático pectolítico líquido fácil de usar.
- Rapidase® X-Press es activo de 10 a 55 °C. La actividad aumenta con la temperatura.
- Rapidase® X-Press es activo en todo el intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO₂.
- Rapidase® X-Press contiene naturalmente cantidades insignificantes de actividad cinamil esterasa.
- Rapidase® X-Press es eliminado con la bentonita.

Comprobado en bodega



Tiempo de contacto entre la enzima y las uvas = relleno de la prensa. Una presión menor fue necesaria para obtener una cantidad de jugo similar. Vid Hanepoot (variedad de Muscat).

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