

Rapidase® CB

Enzima para grandes vinos blancos

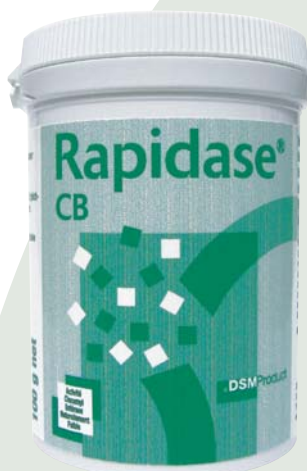
Enzima enológica

Rapidase® CB es una formulación enzimática peptolítica que deriva de una cepa seleccionada de Aspergillus niger. Con su elevada actividad poligaracturonasa Rapidase® CB está específicamente formulada para una óptima preparación de los mostos blancos de calidad para la fermentación.

- **Rapidase® CB** contiene naturalmente cantidades insignificantes de cinamil esterasa para preservar la sensación de frescura y el carácter frutal del vino cuando se usa una cepa de levadura POF (+).

Características enológicas

- Mejora el desfogado.
- Permite una mejor clarificación.
- Reduce el volumen de las lías prefermentativas.
- Favorece la producción de ésteres por parte de la levadura.
- Facilita la acción de los agentes de clarificación.



Características físico-químicas

Rapidase® CB es un producto microgranulado fácil de usar:

- Activo de 10 a 50°C. La actividad aumenta con la temperatura.
- Activo dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO₂.
- Es eliminado con bentonita.

Modo de empleo

- Diluir antes de la adición. Las enzimas enológicas tienen una estabilidad limitada una vez diluidas en agua pura.
- Adicionar al zumo tras el prensado o el escurrido y homogeneizar mediante un remontado.
- Tiempo de contacto de 6 a 12 horas.

Dosis normales de uso

- De 1 a 3 g/ hl de mosto. La dosis dependerá de la temperatura, de la duración del desfogado y de la variedad de uva

Fácil dosificación

Diluir 100 gramos en 1 litro de mezcla 50/50 de agua limpia y mosto de uva.

- Para mostos por debajo de 10 °C o para desfogados más rápidos utilizar 30 ml de la solución preparada por hectolitro.
- Para mostos por encima de 10 °C utilizar 10 ml de la solución preparada por hectolitro.

Manipulación

- El producto no es inflamable.
- En caso de contacto con los ojos o la piel, lavar abundantemente con agua.
- La ficha de datos de seguridad, la ficha de especificaciones de producto y el certificado de alérgenos están disponibles previa petición.

Envases y conservación

- Rapidase® CB está disponible en cajas de plástico de 100 g y 1 kg.
- Rapidase® CB debe ser conservado en un lugar fresco y seco entre 5 y 15 °C.

A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ninguna 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.

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

Unlimited. **DSM**