

Rapidase® CX

Enzima para la despectinización de los mostos

Enzima enológica

*Rapidase® CX es una formulación enzimática pectolítica que deriva de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*; formulada específicamente para una óptima preparación del mosto de uva para la fermentación.*

• **Rapidase® CX** contiene naturalmente niveles insignificantes de cinamil esterasa para preservar la sensación de frescura y el carácter frutal del vino cuando se utiliza una cepa de levadura POF (+).

Características enológicas

- Reduce la viscosidad del mosto.
- Mejora el desfangado.
- Permite una mejor clarificación.



Características físico-químicas

Rapidase® CX 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.
- Se elimina con bentonita.

Modo de empleo

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

Dosis normales de uso

- De 1 a 4 g/ hl de mosto. La dosis dependerá de la temperatura, duración del desfangado y variedad de la uva.

Fácil dosificación

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

- Para vendimias enteras utilizar 400 ml de la solución preparada por tonelada.
- Para las uvas despalilladas utilizar 300 ml por tonelada de uva.
- Para temperaturas por debajo de 10 °C o para desfangados más rápidos utilizar 30 ml de la solución preparada por hectolitro de mosto.
- Para temperaturas por encima de 10 °C utilizar 10 ml de la solución preparada por hectolitro de mosto.

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® CX está disponible en cajas de plástico de 100 g y 1 kg.
- Rapidase® CX 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**