

Weinenzymen

Enzymas

Wine enzymes

Enzimi

RAPIDASE®

FILTRATION

Mejora la filtrabilidad del vino.

Ciertos coloides que están presentes en el vino tienen particularmente tendencia a saturar los filtros.

Entre estos coloides están las pectinas y otros polisacáridos de las uvas, como son los arabinogalactanos, ramnogalacturanos y los glucanos de la Botrytis cinerea. Estos compuestos pueden conducir a un procedimiento de filtración largo y caro, que provoca una pérdida en la calidad del vino.

RAPIDASE® FILTRATION es una enzima con actividades pectinasa y beta-glucanasa, su utilización produce una mejor filtración, hidrolizando específicamente los coloides que saturan el filtro.

RAPIDASE® FILTRATION, enzima pectolítica GRAS derivada de Aspergillus niger y de Trichoderma harzianum, está producido por DSM Food Specialties Francia, conforme a los estándares de ISO9002.



Utilización

RAPIDASE® FILTRATION

- Mejora la filtración.
- Mejora la clarificación.
- Aplicable a vinos afectados por Botrytis cinerea.

Modos y dosis de empleo

- de 2 a 5 g por cada hectólitro.
- Disolver 10 veces su peso en mosto o de agua
- Añadir la solución al final de la fermentación.
- Tiempo de contacto desde 6 horas a varios días.

Características

- RAPIDASE® FILTRATION es activa de 10° a 50°C (50°-122°F).
- RAPIDASE® FILTRATION es activa en los diferentes pH del vino y es activa en niveles de SO₂ normales y aceptables.
- RAPIDASE® FILTRATION se elimina con adición de bentonita.

Embalaje

RAPIDASE® FILTRATION es un producto micro-granulado fácil de utilizar, en bolsas de 100g.

Almacenamiento

RAPIDASE® FILTRATION se debe almacenar en un sitio seco y fresco, 5°-15°C (40°-60°F).

Manipulación

El producto no es inflamable. Si el producto entra en contacto con la piel o con los ojos, enjuague con abundante agua. Tenemos a su disposición, si lo solicita, una hoja de informaciones sobre la seguridad del material.