

Rapidase® Vino Super L

Enzima de despectinización para la clarificación del mosto de uva.

Una rápida y óptima clarificación del mosto de uva requiere una formulación de enzimas pectolíticas con un adecuado espectro de actividades. 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 formulación de pectinas, con un amplio espectro de actividades pectin-metil-esterasas y endopoligalacturonas da lugar a una rápida disminución de la viscosidad del mosto, suficiente para mejorar los rendimientos de la centrifugación y filtración.

En una segunda fase la hidrólisis de las pectinas muestra las cargas positivas de las proteínas. La agregación de partículas con cargas opuestas permite una clarificación más rápida y una mayor compactación de las lías.

Rapidase® Vino Super, utilizado en el mosto después del prensado permite una clarificación y unos tratamientos sucesivos del mosto sin problemas.

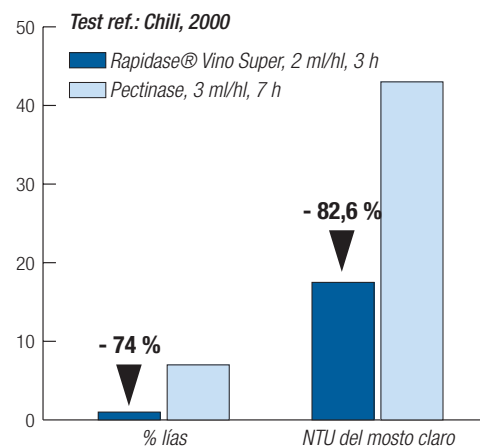
Dosis y modo de empleo

- de 1 a 3 ml/hl de mosto. 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® Vino Super es una enzima pectolítica GRAS que deriva de una cepa de *Aspergillus niger*.
- Rapidase® Vino Super es un preparado enzimático pectolítico líquido fácil de usar.
- Rapidase® Vino Super es activo de 10 a 55 °C. La actividad aumenta con la temperatura.
- Rapidase® Vino Super es activo en todo el intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO₂.
- Rapidase® Vino Super contiene naturalmente cantidades insignificantes de actividad cinamil esterasa.
- Rapidase® Vino Super es eliminado con la bentonita.

Comprobado en bodega



Cépage : Pedro Ximenez.
Temperature : 16 °C.



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® Vino Super está disponible en bidones de 1 kg y de 20 kg.
- Rapidase® Vino Super 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.

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

Unlimited. **DSM**