

Rapidase® CX

Enzyme de dépectinisation des moûts de raisin

Enzyme œnologique

Rapidase® CX est une formulation d'enzymes pectolytiques dérivée de la culture d'une souche sélectionnée d'Aspergillus Niger. Rapidase® CX est spécifiquement formulée pour une préparation optimum à la fermentation des moûts de raisins blancs.

- **Rapidase® CX** contient naturellement les quantités de cinamyl esterase négligeables ce qui permet de préserver le caractère frais et fruité des vin quand une souche de levure POF (+) est utilisée.

Caractéristiques œnologiques

- Réduit la viscosité des moûts.
- Améliore le débordage des moûts.
- Améliore la clarification.



Caractéristiques physico-chimiques

Rapidase® CX est une préparation micro-granulée, facile à utiliser,

- active entre 10 et 50 °C. Les températures excessives inactivent Rapidase® CX.
- active aux valeurs de pH du moût et en présence de concentration normale de SO₂.
- éliminée avec la bentonite.

Modes et doses d'emploi

- Diluer avant ajout. Les enzymes œnologiques ont une stabilité limitée quand elles sont diluées dans l'eau seule.
- Ajouter et homogénéiser par remontage.
- Temps de contact entre 6 et 12 heures.

Doses courantes

- 1 à 4 g/ hl de moût. La dose dépend de la température, du temps de contact, du cépage et de son niveau de maturité.

Utilisation simple

Diluer 100 g dans 1 litre d'un mélange d'eau et de moût 50/50.

- Pour des vendanges entières utiliser 400 ml de la solution préparée par tonne.
- Sur raisin éraflé : utiliser 300 ml de la solution préparée par tonne de raisin.
- Pour des températures inférieures à 10 °C, pour un débordage accéléré, utiliser 30 ml de la solution préparée par hectolitre de moût.
- Pour des températures supérieures à 10 °C utiliser 10 ml de la solution préparée par hectolitre de moût.

Manipulation

- Ce produit n'est pas inflammable.
- En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincer abondamment à l'eau claire.
- Pour ce produit, une fiche de sécurité et un certificat relatif aux allergènes sont disponibles sur demande.

Conditionnement et conservation

- Rapidase® CX est disponible en boîtes plastique de 100 g et de 1 kg.
- Rapidase® CX doit être conservée dans un endroit frais et sec entre 5 et 15 °C.

Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations.

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

Unlimited. **DSM**