

Rapidase® Vino Super L

Enzyme de dépectinisation pour la clarification des moûts de raisins

Pour assurer une clarification optimale et rapide des moûts de raisin, une préparation enzymatique doit contenir la gamme d'activités pectolytiques adaptées.

Dans les conditions acides du moût, les protéines, chargées positivement, sont entourées de pectine soluble chargée négativement. Ces particules en suspension présentent une charge extérieure négative. Elle se repoussent mutuellement et stabilisent le trouble.

L'ajout au moût d'une préparation de pectinase à forte activités endopolygalacturonase et pectine méthylestérase, permet la diminution rapide de la viscosité nécessaire pour la filtration ou la centrifugation. Dans une deuxième phase, l'hydrolyse de la pectine découvre les charges positives des protéines.

L'agrégation des particules de charges opposées permet une sédimentation rapide et l'obtention de bourbes plus compactes.

Rapidase® Vino Super, utilisée sur moût après pressurage, optimise la clarification et la décanation des jus.



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

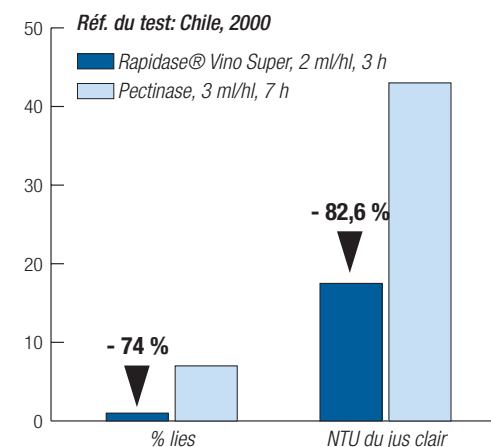
Mode et dose d'emploi

- 1 à 3 ml/hl de moût. Le dosage dépend de la température et de la durée du contact.
- Diluer dans 10 fois son poids de moût et d'eau.

Caractéristiques

- Rapidase® Vino Super est une enzyme pectolytique GRAS issue d'une culture d'*Aspergillus niger*.
- Rapidase® Vino Super est une préparation enzymatique pectolytique liquide facile d'emploi.
- Rapidase® Vino Super est active de 10 à 55 °C. L'activité augmente avec la température.
- Rapidase® Vino Super est active dans la gamme de pH du vin et pour des teneurs normales de SO₂.
- Rapidase® Vino Super contient des niveaux naturellement faibles d'activités cinnamyl estérase.
- Rapidase® Vino Super est éliminé par la bentonite.

Une efficacité reconnue



Cépage : Pedro Ximenez.
Température 16 °C.

Précautions d'emploi

- Cette préparation enzymatique n'est pas inflammable.
- En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincer abondamment à l'eau.
- Une fiche sécurité produit et l'ensemble des certificats sont disponibles sur demande.

Conditionnement et conservation

- Rapidase® Vino Super est disponible en bidons de 1 et 20 kg.
- Rapidase® Vino Super doit être conservée au frais entre 4 et 8 °C.