

Rapidase® CB

Enzima per grandi vini bianchi

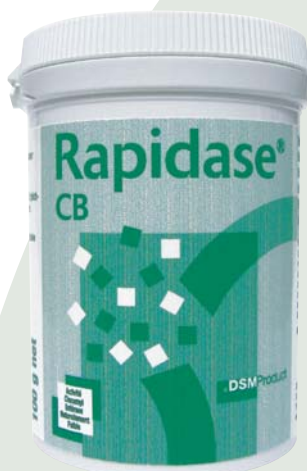
Enzima enologico

Rapidase® CB è una formulazione enzimatica pectolitica derivata da un ceppo selezionato Aspergillus niger. Grazie alla sua maggiore attività poligalatturonasica, RAPIDASE®CB è stato specificamente formulato per un'ottima preparazione alla fermentazione del mosto bianco di alta qualità.

• **Rapidase® CB** contiene naturalmente dei livelli trascurabili di cinnamilesterasi, per salvaguardare la freschezza e il fruttato dei vini anche nel caso in cui venga utilizzato un ceppo di lievito POF(+).

Applicazioni

- Migliora la sedimentazione.
- Facilita una migliore chiarifica.
- Riduce il volume delle fecce di prefermentazione.
- Favorisce la produzione di esteri durante la fermentazione.
- Agevola l'azione dei chiarificanti.



Caratteristiche fisico-chimiche

Rapidase® CB è un prodotto microgranulare di facile impiego:

- è attivo da 10 a 50 °C. L'attività aumenta con la temperatura,
- è attivo ai valori di pH del mosto e in presenza di concentrazioni normali di SO₂,
- si elimina con la bentonite.

Istruzioni per l'uso

- Diluire prima dell'aggiunta. Gli enzimi enologici hanno una stabilità limitata una volta diluiti in acqua pura.
- Aggiungere al mosto dopo la pressatura o lo sgrondo ed omogeneizzare con rimontaggio.
- Tempo di azione: dalle 6 alle 12 ore.

Dosi consigliate

- da 1 a 3 g/hl di mosto. La dose dipende dalla temperatura, dal tempo di sedimentazione e dalla varietà d'uva.

Facile da usare

- Diluire 100 g in 1 litro di miscela al 50:50 di acqua deionizzata e di mosto.
- Per mosti ad una temperatura inferiore a 10 °C o per una più rapida sedimentazione: usare 30 ml della soluzione preparata per ettolitro.
- Per mosti ad una temperatura superiore a 10 °C: usare 10 ml della soluzione preparata per ettolitro.

Precauzioni d'uso

- Il prodotto non è infiammabile.
- In caso di contatto con la pelle o con gli occhi, risciacquare accuratamente con acqua.
- Per questo prodotto sono disponibili, su richiesta, la scheda di sicurezza e il certificato relativo agli allergeni.

Confezionamento e conservazione

- Rapidase® CB è disponibile in contenitori di plastica da 100 g e da 1 kg.
- Rapidase® CB deve essere conservato in ambiente secco e refrigerato, tra 5 a 15 °C.

Nonostante il massimo impegno per far sì che le informazioni fornite siano accurate, nulla di quanto riportato può essere considerato implicazione o garanzia di precisione, validità o completezza delle informazioni medesime. Il contenuto del presente documento è soggetto a variazioni senza preavviso. Vogliate contattarci per richiedere ulteriori informazioni o la versione aggiornata del documento.

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

Unlimited. **DSM**