

# Rapidase® CX

## Enzima per la depectinizzazione del mosto

Enzima enologico

*Rapidase® CX è una formulazione enzimatica pectolitica derivata da un ceppo selezionato Aspergillus niger specificamente formulata per l'ottimale preparazione del mosto alla fermentazione.*

• **Rapidase® CX** 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

- Riduce la viscosità del mosto.
- Migliora la sedimentazione.
- Facilita una migliore chiarifica.



### Caratteristiche fisico-chimiche

Rapidase® CX 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 SO<sub>2</sub>,
- 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 e omogeneizzare con rimontaggio.
- tempo di azione: dalle 6 alle 12 ore.

### Dosi consigliate

- da 1 a 4 g/hl di mosto. La dose dipende dalla temperatura, dal tempo di sedimentazione e dalla varietà dell'uva.

### Facile da usare

- Diluire 100 g in 1 litro di miscela al 50:50 di acqua deionizzata e di mosto.
- Per vendemmia intera: usare 400 ml per tonnellata.
- Per l'uva diraspata: usare 300 ml per tonnellata di uva.
- 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® CX è disponibile in contenitori di plastica da 100 g e da 1 kg.
- Rapidase® CX 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](http://www.dsm-oenology.com) / [www.dsm-foodspecialties.com](http://www.dsm-foodspecialties.com)

Unlimited. **DSM**