

Rapidase® Vino Super L

Enzima di depectinizzazione per la chiarifica del mosto.

Per una chiarifica ottimale e veloce del mosto, è necessaria una formulazione pectolitica di enzimi con un'appropriata gamma di attività.

Nelle condizioni acide del mosto, le proteine, cariche positivamente, sono circondate da pectine solubili a carica negativa. Queste particelle in sospensione hanno una carica esterna negativa e si respingono a vicenda stabilizzando il torbido. Aggiungendo una formulazione di pectinasi con un'alta percentuale di attività endopoligalturonasi e pectinmetilesterasi si ottiene una rapida diminuzione della viscosità del mosto, apprezzabile per migliorare la filtrazione o la centrifugazione. In una seconda fase, l'idrolisi della pectina lascia scoperte le cariche positive delle proteine. L'aggregazione delle particelle a cariche opposte permette una più rapida sedimentazione e l'ottenimento di fecce più compatte.

Rapidase® Vino Super utilizzato sul mosto dopo la pressatura permette una chiarifica e un'ulteriore defecazione del mosto.

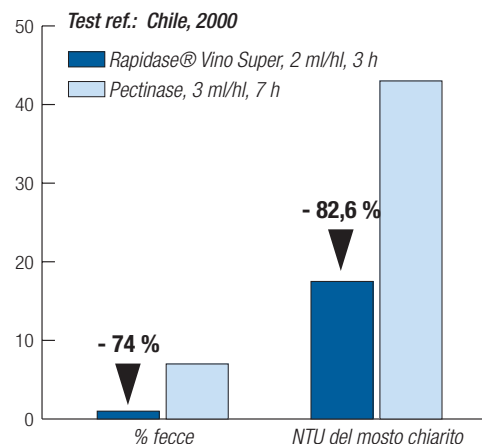
Istruzioni per l'uso

- Da 1 a 3 ml/hl di mosto. Il dosaggio dipende dalla durata e dalla temperatura.
- Da diluire 10 volte in un peso equivalente di mosto e acqua prima dell'aggiunta.

Caratteristiche

- Rapidase® Vino Super è un enzima pectolitico GRAS derivato da un ceppo *Aspergillus niger*.
- Rapidase® Vino Super è una preparazione enzimatica pectolitica liquida di facile impiego.
- Rapidase® Vino Super è attivo da 10 a 55 °C. L'attività aumenta con la temperatura.
- Rapidase® Vino Super è attivo ai valori di pH del vino e in presenza di concentrazioni normali di SO₂.
- Rapidase® Vino Super contiene naturalmente livelli trascurabili di attività cinnamilesterasica.
- Rapidase® Vino Super si elimina con la bentonite.

Provato in cantina



Pedro Ximenez.
Temperatura 16 °C.



Stoccaggio

- Il prodotto non è infiammabile.
- In caso di contatto con la pelle o gli occhi, risciacquare accuratamente con acqua.
- Per questo prodotto, è disponibile su richiesta una scheda di sicurezza ed un certificato relativo agli allergeni.

Confezionamento e conservazione

- Rapidase® Vino Super è disponibile in fusti da 1 e da 20 kg.
- Rapidase® Vino Super dovrebbe essere conservato in ambiente refrigerato, da 4 a 8 °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**