

Weinenzymen

Enzymas Enzymes

Wine enzymes

Enzimi

RAPIDASE®

Un enzima di macerazione per **X-PRESS**
potenziare la pressatura delle uve bianche.

I polisaccaridi pectici costituiscono il principale componente strutturale della membrana cellulare dell'acino. Il loro quantitativo nel mosto dipende dalla varietà d'uva, dalla maturità e dai processi di lavorazione.

Le proprietà di ritenzione idrica e gelificanti delle pectine provocano una bassa resa di mosto fiore ed ostacolano la pressatura.

L'uso di RAPIDASE® X-PRESS alla pigiatura o durante il contatto con le bucce incrementa la resa di mosto fiore in pressatura (a parità di pressioni applicate), facilita la chiarifica ed agevola la pressatura.

*RAPIDASE® X-PRESS è un enzima pectolitico derivato da *Aspergillus niger*, prodotto da DSM Food Specialties France in ottemperanza agli standard ISO 9002.*

Applicazioni

RAPIDASE® X-PRESS

- Incrementa la resa di mosto fiore.
- Agevola la pressatura.
- Diminuisce i tempi di pressatura.
- Migliora la sedimentazione e la filtrazione.
- Migliora la qualità dell'aroma.
- Contiene naturalmente un livello insignificante di attività secondarie indesiderate (cinnamilesterasi ed antocianasi).

Istruzioni per uso

- 1 - 3 grammi per 100 kg d'uva.

Il dosaggio massimo garantirà la completa depectinizzazione del mosto.

- Diluire in un quantitativo di mosto o d'acqua pari a 10 volte il peso.

Nota: Il dosaggio dipende dal tempo di contatto prima della pressatura: da alcuni minuti a qualche ora.

Caratteristiche

- RAPIDASE® X-PRESS è un enzima pectolitico derivato da *Aspergillus niger*, prodotto da DSM Food Specialties France, in ottemperanza agli standard ISO 9002.

- RAPIDASE® X-PRESS è attivo già a basse temperature, da 8°C fino a 55°C. L'attività aumenta con la temperatura.

- RAPIDASE® X-PRESS è attivo a valori pH del vino ed ai normali ed accettabili livelli di SO₂.

- RAPIDASE® X-PRESS viene eliminato dalla bentonite.

Confezionamento

RAPIDASE® X-PRESS è un prodotto microgranulare di facile impiego, confezionato in pacchetti da 100g.

Conservazione

RAPIDASE® X-PRESS dev'essere conservato al riparo dall'umidità e dal calore, ad una temperatura compresa tra 5°C e 15°C.

Precauzioni d'uso

Il prodotto non è infiammabile
In caso di contatto con la pelle o con gli occhi, sciacquare accuratamente con acqua. A richiesta, è disponibile una Scheda Dati sulla Sicurezza dei Materiali.

