

# RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

THERMOFLASH

## Enzima per la veloce depectinizzazione dei mosti termotrattati

**Rapidase® Thermoflash** diminuisce la viscosità dei mosti rossi termotrattati. Non solo facilita la pressatura ma accelera e migliora la chiarifica e la filtrazione.

### Rapidase® Thermoflash

- è una preparazione enzimatica pectolitica liquida termostabile che contiene livelli naturalmente trascurabili di *cinnamil esterasi* (nFCE).

### Istruzioni per l'uso e dosi

- Aggiungere prima possibile dopo la fase di riscaldamento, ad una temperatura inferiore a 68°C ;
- Da 1 a 3 ml/100 kg ;
- **Rapidase® Thermoflash** è utilizzato in macerazione dopo il trattamento a caldo o la flash detente per facilitare la pressatura ed incrementare la resa in succo:
  - utilizzare da 1 a 2 ml/100 kg in funzione della temperatura e della durata di contatto ;
  - si ottengono risultati migliori in chiarifica se si aggiunge 1 ml/hl supplementare sul mosto, dopo la pressatura ;
- **Rapidase® Thermoflash** è utilizzato sul mosto dopo la pressatura per massimizzare l'efficacia della chiarifica:
  - utilizzare da 1 a 2 ml/100 kg in funzione della temperatura e della durata del contatto.

**Nota:** È disponibile su richiesta il protocollo del test delle pectine, un test molto semplice che consente di valutare il tempo necessario per degradare le pectine del mosto.

- Attivo da 10 a 68°C. L'attività cresce con l'aumento della temperatura; superati i 68°C è rapidamente inattivato ;

### La tranquillità arriva con gli enzimi DSM

Gli enzimi Rapidase sono prodotti da DSM, uno dei primi produttori al mondo di enzimi alimentari. DSM trae beneficio della sua lunga esperienza nella produzione di enzimi enologici e si impegna per la loro affidabilità attraverso il programma **Quality for life™**. Tale impegno garantisce che ogni ingrediente DSM sia sicuro in termini di qualità, affidabilità, riproducibilità e tracciabilità e sia altresì fabbricato in modo sicuro e sostenibile. Tutte le schede tecniche dei prodotti, le schede di sicurezza, i certificati relativi agli allergeni e all'assenza di OGM, i certificati di produzione sono disponibili su richiesta.

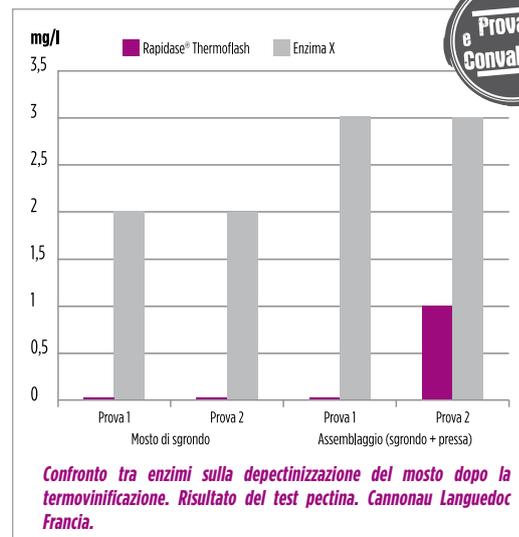


Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.

- Attivo nell'intervallo di pH del vino ed in presenza di normali concentrazioni di SO<sub>2</sub> ;
- Si elimina con la bentonite.

### Provato e convalidato

Per offrire la migliore efficacia, la formulazione di ogni enzima della gamma **Rapidase®** è stata messa a punto e **sperimentata** in collaborazione con diversi istituti di ricerca enologica fra i più rinomati ed è **stata convalidata** nelle reali condizioni di produzione in cantina. Il nostro personale commerciale e tecnico è a disposizione per fornirvi i risultati dei test, come pure per assistervi nella valutazione delle specifiche prestazioni produttive in funzione delle vostre particolari situazioni.



### Confezionamento e conservazione

- Disponibile in fusti da 20 kg:
  - dev'essere conservato in ambiente refrigerato, da 4 a 8 °C.

### OENOBRA BRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com  
www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE:



**DSM**

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.