

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

FLOTATION

Enzima per una flottazione efficiente e veloce

Rapidase® Flotation riduce il tempo di flottazione. Il suo uso consente la rapida diminuzione della viscosità ed una più veloce migrazione delle particelle solide. **Rapidase® Flotation** permette di ottenere una schiuma più compatta facilitando l'agglomerazione delle particelle di torbido.

Rapidase® Flotation

- è una preparazione enzimatica pectolitica liquida che contiene naturalmente livelli trascurabili di *cinnamil esterasi* (nFCE) per preservare la freschezza aromatica, indipendentemente dal lievito scelto.

Istruzioni per l'uso e dosi

- Aggiungere prima possibile dopo la pressatura.
- Da 1 a 3 ml/hl di mosto.
 - Per una temperatura superiore a 13°C: 1 ml/hl.
 - Per una temperatura compresa fra 10 e 12°C: 2 ml/hl.
 - Per un contenuto importante di pectina ed un'uva non completamente matura: 3 ml/hl.
- Diluire in 10 volumi prima dell'aggiunta.
- Attivo da 10 a 45°C. L'attività cresce con l'aumento della temperatura.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino ed in presenza delle concentrazioni standard di SO₂.
- Si elimina con la bentonite.

Note:

- 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.
- La bentonite ed il gel di silice dovrebbero essere utilizzati soltanto come coadiuvanti di flottazione, dopo avere atteso un tempo sufficiente per la depectinizzazione.

La tranquillità arriva con gli enzimi DSM

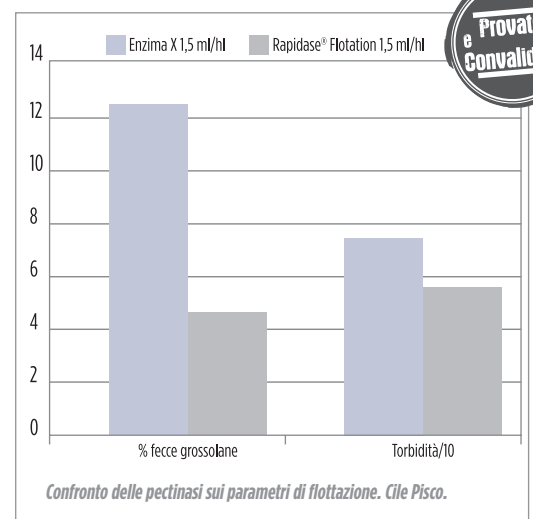
Gli enzimi Rapidase sono prodotti da DSM, uno dei primi produttori al mondo di enzimi alimentari. DSM trae beneficio della sua lunga esperienza nella produzione di enzimi enologici e si impegna per la loro affidabilità attraverso il programma **Quality for life™**. Tale impegno garantisce che ogni ingrediente 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.

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 5 e 20 kg.
- Dev'essere conservato in ambiente refrigerato, da 4 a 8°C.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUTORE:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.