

# RAPIDASE

## CLEAR

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

## Enzima para la clarificación rápida y eficaz de los mostos

Rapidase® Clear reduce la viscosidad permitiendo una mayor compactación de las lías y unos vinos y mostos más claros.

### Rapidase® Clear

- Preparación líquida o microgranulada de enzimas pectolíticas con actividades secundarias esenciales. **Rapidase® Clear** no contiene actividad *cinamil esterasa* detectable en condiciones de aplicación (nFCE) a fin de preservar la frescura aromática, independientemente de la levadura elegida.

### Dosis y Modo de empleo

- de 1 a 2,5 ml/hl o g/hl:
  - para temperaturas superiores a 13°C: de 1 a 1,5 ml/hl o g/hl ;
  - para temperaturas entre 10 y 12°C: de 1,5 a 2 ml/hl o g/hl ;
  - para una duración de la clarificación inferior a 6 horas a una temperatura superior a 10°C: de 2 a 2,5 ml/hl o g/hl ;
- Activa de 10 a 45°C (de 50 a 122°F). La actividad aumenta con la temperatura ;
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO<sub>2</sub> ;
- Se elimina con bentonita y carbón vegetal.

### Notas:

- El tiempo necesario para un Test de Pectinas negativo determinará el tiempo de contacto necesario. Un simple protocolo para efectuar el Test de Pectinas está disponible previa solicitud ;
- Para mostos difíciles de clarificar o temperaturas por debajo de los 10°C utilícese **Rapidase® Clear Extreme** ;
- Para la clarificación de mostos tintos tras un termotratamiento utilícese **Rapidase® Thermoflash**.

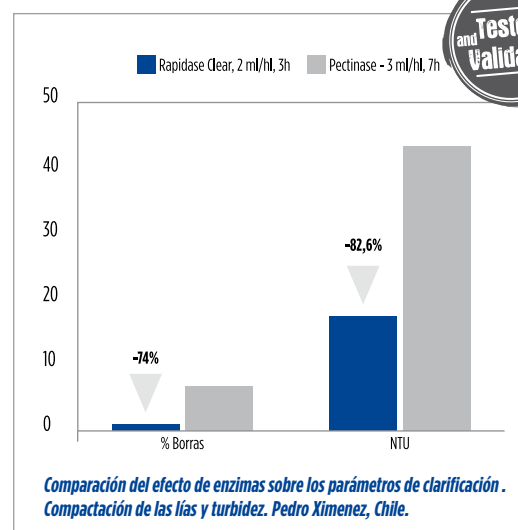
### La tranquilidad se consigue con las enzimas DSM:

Las enzimas Rapidase las produce DSM, una de las pocas empresas líderes en el sector de las enzimas para alimentos. DSM cuenta con el más largo historial de producción de enzimas para la vinificación y asegura su fiabilidad a través de su programa **Quality for life™**. Este programa garantiza que todos los ingredientes DSM que compra son seguros desde el punto de vista de la calidad, fiabilidad, reproducibilidad y trazabilidad, pero también que son producidos de forma segura y sostenible. Las especificaciones de producto, fichas de datos de seguridad, certificados de alérgenos, libre de OGM y de fabricación están disponibles previa solicitud.



### Testadas y Validadas

Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase®** son desarrolladas y **probadas** en colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en bodega.



Nuestro personal técnico y de ventas está a su disposición para proporcionarle los resultados de estas pruebas así como para asesorarle en la evaluación de los resultados de los productos premium en las condiciones específicas de su bodega.

### Envases y conservación

- **Rapidase Clear L** está disponible en envases de 1 kg y 20 kg:
  - Debe conservarse en frigorífico entre 4 y 8°C ;
- **Rapidase Clear MG** está disponible en envases de 1 kg y 100 g:
  - debe conservarse en un lugar fresco y seco entre 5 y 15°C ;
  - una vez abierto, este producto se puede utilizar hasta su fecha de caducidad.

Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.

### OENOBRAUNDS 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

DISTRIBUIDOR:



# DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.