

RAPIDASE

FLOTATION

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

Enzima para una flotación rápida y eficaz del mosto

Rapidase® Flotation reduce la duración de la flotación. Su uso garantiza una rápida disminución de la viscosidad, lo que permite una migración más rápida de las partículas sólidas. **Rapidase® Flotation** Favorece una mayor compactación de la espuma al facilitar la aglomeración de las partículas que forman la turbidez.

Rapidase® Flotation

- Preparación líquida de enzimas pectolíticas que 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

- Añadir lo antes posible tras el prensado ;
- De 1 a 2 ml/hl de mosto:
 - para temperaturas superiores a 13°C: 1 a 1,5 ml/hl ;
 - para temperaturas entre 10 y 12°C: 1,5 a 2 ml/hl ;
 - para elevados contenidos de pectinas y vendimias poco maduras usar 2 ml/hl ;
- Activa de 10 a 45 °C (de 50 a 113°F). La actividad aumenta con la temperatura ;
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO₂ ;
- Se elimina con bentonita.

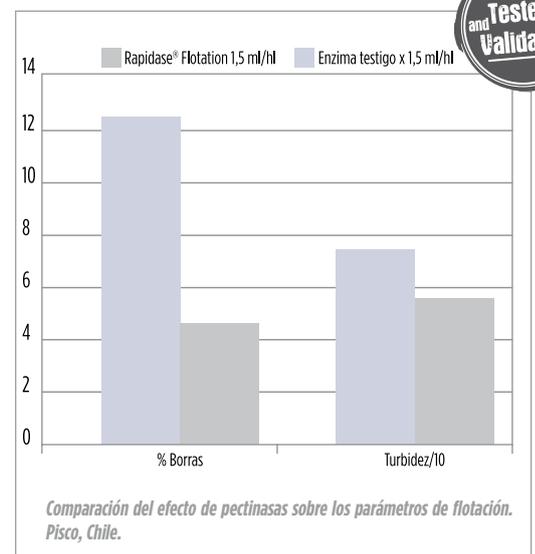
Notas:

- 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 facilitar la clarificación por flotación, se pueden adicionar agentes clarificantes con cargas positivas como la gelatina que permiten incrementar el tamaño de las partículas ;
- Se puede utilizar bentonita o gel de sílice para facilitar

la flotación sólo después de haber dejado un tiempo suficiente para la despectinización.

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.



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.



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

- Disponible en envases de 20 kg ;
- Debe ser conservado en frigorífico entre 4 y 8°C.

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.

OENOBRA S S A S

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

info@oenobras.com
www.oenobras.com

DISTRIBUIDOR:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.