

# RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

FILTRATION

## Enzima para facilitar y acelerar la filtración

**Rapidase® Filtration** es una formulación enzimática líquida dotada de un amplio espectro de hidrolasas activas sobre los polisacáridos que frenan e impiden la filtración de los vinos. Facilita la filtración al reducir el poder colmatante de los vinos, al mismo tiempo que mantiene la calidad inalterada.

### Rapidase® Filtration

Es una preparación enzimática líquida con actividades pectolíticas (específicamente poligalacturonásicas y  $\alpha$ -N-arabinofuranosidásicas) y  $\beta$ -glucanásicas. **Rapidase® Filtration** contiene naturalmente niveles insignificantes de *cinamil esterasa* (nFCE).

### Instrucciones de uso y dosis

- Añadir en el mosto o vino antes de la filtración (con placas filtrantes, filtros de aluvionado, membranas, tangencial) y homogeneizar bien.
- Adecuado para todo tipo de vino: blanco, rosado, tinto; también se puede usar en el mosto y en segunda fermentación.
- De 3 a 6 ml/hl:
  - a una temperatura de 10 a 15 °C: 5-6 ml/hl durante 6-7 días.
  - a una temperatura de más de 15 °C: de 3 a 5 ml/hl durante 3-5 días.
  - en caso de presencia evidente de glucanos producidos por *botrytis*, dejar la enzima en contacto durante por lo menos 2 semanas a una temperatura por encima de los 12-13 °C.
- Activo de 10 a 45 °C. La actividad crece al aumentar la temperatura.
- Activo dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO<sub>2</sub>.
- Se elimina con bentonita.

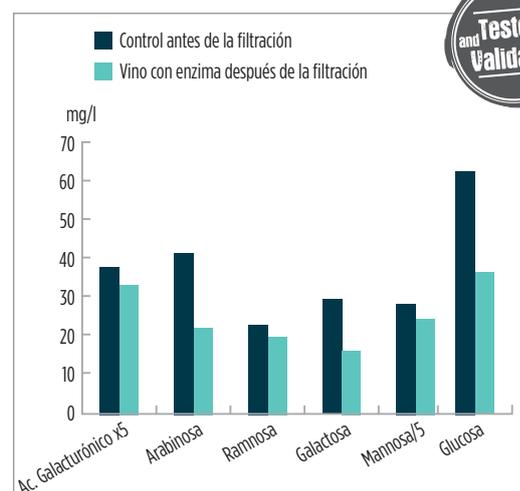
### La tranquilidad se consigue con las enzimas DSM

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.



### Probado y validado

Con el fin de ofrecer la máxima eficacia, la puesta a punto y experimentación de la formulación de todas las enzimas de la gama **Rapidase®** se han llevado a cabo en colaboración con diversos centros de investigación enológica de gran renombre y se han validado en condiciones reales de producción en bodega. Nuestro personal técnico y comercial está a su disposición para proporcionarle los resultados de las pruebas, así como para asesorarle durante la evaluación de las específicas prestaciones productivas en función de sus particulares exigencias.



Análisis de polisacáridos presentes en un Merlot de Italia: testigo antes de la filtración y en el mismo vino con enzima después de la filtración. Los polisacáridos están expresados como monosacáridos (ácido galacturónico: valores multiplicados por 5; Manosa: valores divididos por 5).

AGENCE REBELLE - agence@rebelles.com - 12/2017

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.