

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

PROTEOSTAB

Enzima per la degradazione delle proteine instabili nel vino

Rapidase® Proteosta è un formulato enzimatico liquido contenente attività proteolitiche specifiche per la degradazione delle proteine instabili responsabili della comparsa di intorbidamenti nei vini.

Rapidase® Proteostab

Questa proteasi acida fungina, prodotta dalla fermentazione controllata di un ceppo selezionato di *Aspergillus niger*, è in grado di ridurre il contenuto proteico instabile nel mosto, ed è attiva sia sulle chitinasi sia sulle proteine taumatina-simili presenti nei vini bianchi e rosati.

L'uso corretto di **Rapidase Proteostab** permette di ottenere la stabilità delle proteine nel vino, evitando qualsiasi ulteriore trattamento con bentonite.

Istruzioni per l'uso e dosi

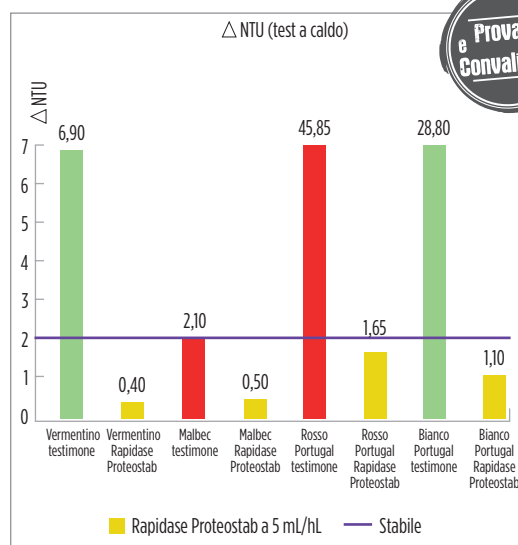
- Aggiungere al mosto (chiarificato o meno) appena prima del trattamento termico (pastorizzazione flash a 70-75 °C per 1-2 min.) per destrutturare le proteine instabili e permetterne l'idrolisi da parte del preparato enzimatico. Successivamente, raffreddare il mosto il più velocemente possibile e seguire il protocollo standard di vinificazione.
- La stabilità delle proteine può essere testata con l'abituale test a caldo; tuttavia, se sono previsti ulteriori trattamenti con CMC (carbossimetilcellulosa) o KPA (poliaspartato di potassio), dovrebbe essere utilizzato un test più severo (test con i tannini), dal momento che questi trattamenti possono interferire con altre proteine (stabili). In questo caso, in base al risultato del test, può essere necessario un leggero trattamento con bentonite per ottenere una deproteinizzazione completa.
- Secondo le regolazioni locali, proteasi possono essere usati sui vini rossi e senza riscaldamento. L'uso senza trattamento termico nel mosto o nel vino può migliorare la stabilità delle proteine; in questa situazione sono necessari una dose più

alta e un tempo di contatto più lungo (aggiunta durante la fermentazione alcolica, o per più di due settimane nel vino). Un'aggiunta di 10 g/hL di bentonite inattiva l'enzima dopo questo trattamento.

- Dosi: 5 mL/hL
- Attivo nell'intervallo di pH del vino e in presenza di concentrazioni standard di SO₂.

Testato e validato

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.



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.

gadesign-graphique.com • 03/2022

OENOBRAANDS 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:

CORIMPEX
CORIMPEX SERVICE SRL
Via Cjarbonaris, 19
34076 Romans d'Isonzo (GO) - Italy
Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.