

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

FLOTATION

ФЛОТАЦИЯ

Фермент для быстрой и эффективной флотации белого виноградного сусла

Rapidase Flotation сокращает время флотации. Его использование позволяет быстро снизить вязкость, что ускоряет перемещение твердых частиц. Rapidase Flotation способствует меньшему пенообразованию, облегчая агломерацию мутных частиц.

Является жидким пектолитическим ферментным препаратом, который содержит невысокий уровень природной циннамил эстеразы (nFCE), не влияющей на свежесть аромата при длительном настаивании в мезге, независимо от того, какие дрожжи вы используете.

Применение и дозировка

- Добавлять как можно раньше, после прессования.
- От 1 до 2 мл/гл :
 - При температуре свыше 13°C: от 1 до 1,5 мл/гл
 - При температуре от 10 до 12 °C: от 1,5 до 2 мл/гл
 - При высоком содержании пектина и медленном созревании: 2 мл/гл
- Препарат активен при температуре от 10 до 45 °C , (от 50 до 113 °F). Активность препарата повышается с ростом температуры.
- Активен при содержании pH и при нормальной концентрации SO₂.
- Активность фермента подавляется бентонитом.

Примечание:

- Время, необходимое для отрицательного теста на пектины, определит достаточное время контакта. По запросу предоставляется простой протокол испытаний пектина.
- Бентонит или силикагель следует использовать только в качестве основы после длительного периода депонирования.

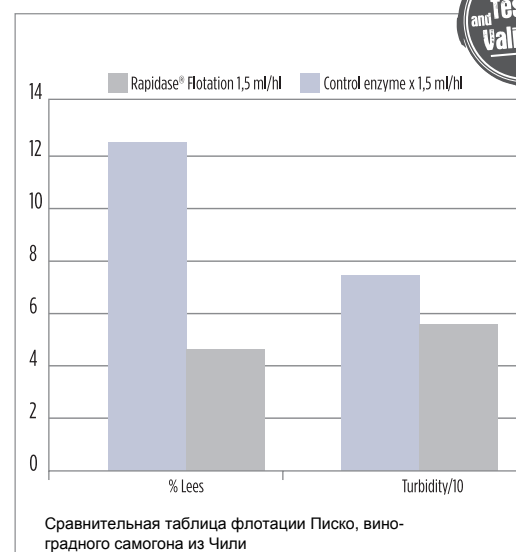
Спокойствие наступает с ферментами DSM.

Ферменты Rapidase производятся DSM, одним из немногих мировых лидеров на рынке пищевых ферментов. DSM имеет самую долгую историю производства ферментов для виноделия и берет на себя ответственность за надёжность, благодаря программе Quality for life™ (качество для жизни). Это обязательство гарантирует Вам, что любые ферменты, произведенные DSM, которые вы приобретаете, безопасны не только с точки зрения качества, надёжности, воспроизводимости и прослеживаемости, но также производятся безопасным и проверенным способом. Любая спецификация и любое описание продукции, паспорт безопасности химической продукции, аллергодиагностика и подтверждение, что продукция не является генномодифицированной, сертификаты изготовителя предоставляются по запросу.

Diligent care has been taken to ensure that the information provided here is accurate. Since the user's specific conditions of use and application are beyond our control, we give no warranty and make no representation regarding the results which may be obtained by the user. The user is responsible for determining the suitability and legal status of the use intended for our products.

Протестировано и проверено

Для поддержания стабильности высокого качества каждый препарат Rapidase регулярно проверяется в самых известных научно-исследовательских институтах и в процессе производства на винодельческих заводах.



Наш технический персонал и персонал по продажам готов предоставить вам результаты тестирования, а также помочь в оценке эффективности продуктов премиум класса в ваших специальных условиях.

Упаковка и хранение

- 20 кг и 5 кг ,пластиковые канистры.
- Хранить в холодильнике при температуре от 4 до 8 °C (от 40 до 45 °F)

AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com - 01/2017

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

ДИСТРИБЬЮТОР
ПО РОССИИ:
КОМПАНИЯ ООО
ВИНСОЛД

