

ULTRasi EXTREME

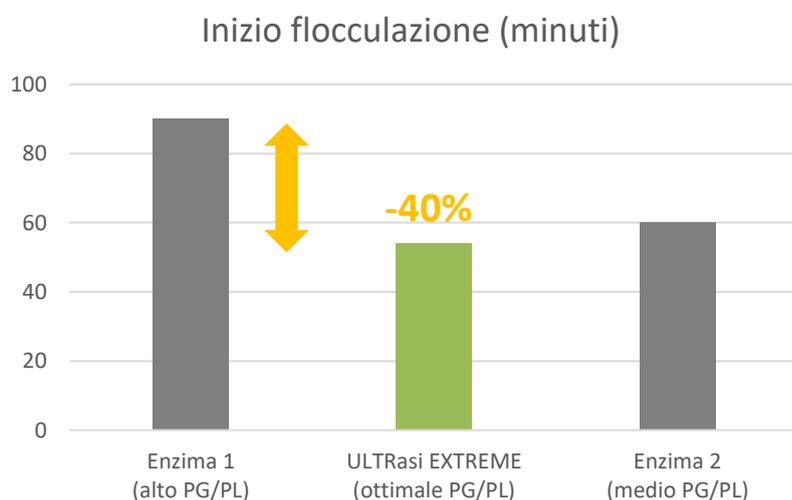
Rapidità in condizioni difficili

CARATTERISTICHE

ULTRasi Extreme è un enzima pectolitico con un'importante attività pectiniasica (PL) che affianca l'attività poligalatturonasica (PG). Grazie all'ottimale rapporto tra le attività PL e PG, ULTRasi Extreme, è particolarmente efficace per trattare mosti considerati difficili, p.e. derivanti da uve di varietà aromatiche (p.e. Moscato), uve non completamente mature o che abbiano subito stress idrici.

APPLICAZIONI

ULTRasi Extreme si impiega per garantire la rapida e completa depectinizzazione di mosti "difficili", soprattutto se destinati alla flottazione.



La presenza di attività pectiniasica (PL) permette la rapida degradazione delle pectine in mosto di Moscato ottenuto da uve non perfettamente mature.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

0,5-2 g/hl. Ultrasi Extreme è un enzima liquido e può essere aggiunto tal quale; tuttavia una diluizione 1:10 (in acqua o mosto) permette una migliore dispersione dell'enzima nella massa da trattare.

Non utilizzare contemporaneamente a chiarifiche con bentonite.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Bottiglie da 1 kg.

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco e asciutto.

	ATTIVITA'	ULTRasi Extreme
PL Pectiniasi	Degrada le pectine, aumentando la velocità di chiarifica	presenti
PG Poligalatturonasi	Degrada le pectine non metossilate	
PE Pectin esterasi	Coadiuvano l'azione delle poligalatturonasi	
CE Cinnamil Esterasi	Agisce sugli esteri cinnamici dell'acido tartarico, liberando i precursori dei fenoli volatili di odore sgradevole.	trascurabili