

ULTRasi G

ULTRasi L

Chiarificazione statica dei mosti.

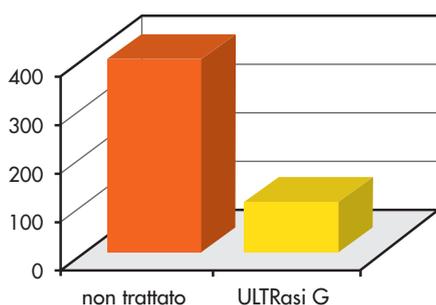
APPLICAZIONI

ULTRasi G e ULTRasi L sono enzimi pectolitici specifici per la chiarificazione e l'illimpidimento di mosti provenienti da uve bianche, in zone e condizioni diverse, con tempi di azione rapidi (poche ore). Attivi in un ampio range di pH e di temperature, sono disponibili in due versioni: ULTRasi G in forma microgranulare a solubilizzazione pressoché istantanea e ULTRasi L in forma liquida.

VANTAGGI

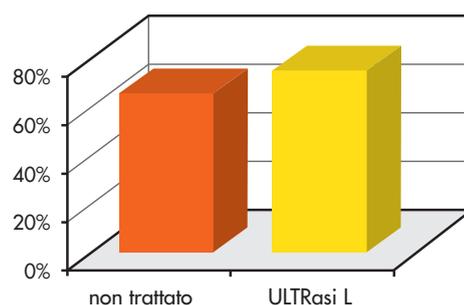
- rapida degradazione delle pectine con diminuzione della viscosità del mosto,
- rapida sedimentazione del torbido, con ottenimento di fondi più compatti,
- diminuzione dei tempi di sosta nelle vasche di chiarificazione,
- esaltazione dell'azione dei tradizionali chiarificanti,
- aumento della resa in pressatura,
- diminuzione delle pressioni operative in pressa per incrementare la qualità del prodotto (pressatura più soffice),
- incremento della resa in mosto fiore,
- semplificazione e ottimizzazione delle successive operazioni di filtrazione.

Brillantezza (NTU) - dopo 2 ore



Mosto Pinot Grigio 2010 - dose 3 ml/hl - T=18°C

Resa in pressatura



Mosto Riesling 2010 - dose 3 ml/hl - T=25°C

Attività

ULTRasi G e ULTRasi L sono enzimi ad attività pectolitica pura. La presenza bilanciata di poligalatturonasi, pectina liasi e pectin-esterasi consente una grande eterogeneità di azione su mosti provenienti da uve bianche.

ENZIMA	ATTIVITÀ	ULTRasi G	ULTRasi L
PL Pectinliasi	Degrada le pectine, aumentando la velocità di chiarifica.	presenti	presenti
PG Poligalatturonasi	Degrada le pectine non esterificate.		
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	trascurabili
Antocianasi	Degrada il legame glucosidico dell'antociano, rendendo la molecola instabile.	trascurabili	trascurabili

Modalità d'uso e dosi

Disperdere il prodotto in acqua o mosto (rapporto 1:10) e aggiungere alla massa da trattare.

ULTRasi L può essere anche impiegato tal quale. Le dosi più elevate sono consigliate per ridurre i tempi di azione in caso di pH e di temperature basse. La presenza di SO₂ (70-100ppm) non inibisce l'attività dell'enzima.

PRODOTTO	DOSE CONSIGLIATA	MODALITÀ D'AGGIUNTA
ULTRasi G - ULTRasi L	1-4 g/hl - 1-4 ml/hl	Uve in ricezione, in pigiatura, al riempimento della vasca

Confezione e conservazione

ULTRasi G: sacchetti in termoaccoppiato da 500 g. ULTRasi L: taniche da 5 kg.

Conservare nella confezione integra in luogo fresco e asciutto.

Altre informazioni

Non proviene da organismi GM e non contiene organismi GM. Ottenuto da *Aspergillus niger*.

	ULTRasi G	ULTRasi L	ULTRasi Flot	ULTRasi Redberry
Pressatura e chiarificazione bianchi	****	****	***	
Chiarificazione varietà difficili	**	**	***	
Flottazione	**	**	****	
Macerazione rossi giovani				****
Macerazione rossi da invecchiamento				***
Termovinificazione				****
Macerazione bianchi				*
Estrazione aromi				***
Incremento filtrabilità	**	**	**	***

