

ULTRasi Redberry

Macerazione per vini rossi giovani.

APPLICAZIONI

ULTRasi Redberry è un preparato enzimatico liquido indicato nei processi di macerazione in rosso e termovinificazione. In macerazione, ULTRasi Redberry risulta molto attivo sulla parete cellulare agevolando notevolmente la fase di estrazione: la pectiniasi consente di idrolizzare le sostanze pectiche senza causare liberazione del metanolo nel mezzo, cellulasi ed emicellulasi sono coinvolte nella disgregazione della parete cellulare, permettendo quindi una più rapida fuoriuscita della materia colorante e dando ottimi risultati in termini di quantità, qualità e stabilità del colore.

L'impiego di ULTRasi Redberry incrementa anche l'estrazione di composti aromatici primari e dei loro precursori; è particolarmente indicato nella macerazione per vini rossi giovani e rosati, di pronto consumo, dove estrae prevalentemente i tannini morbidi presenti nella buccia, conferendo maggior equilibrio al palato. Impiegabile anche in vini con potenziale di invecchiamento, in particolare su varietà ricche in tannini da vinaccioli, per riequilibrare il corredo tannico. Resistendo ad elevate temperature, fino ad un massimo di 60 °C, ULTRasi Redberry permette di ottimizzare il processo di estrazione derivante dalla termovinificazione e di rendere più veloce ed efficace il processo di chiarifica.

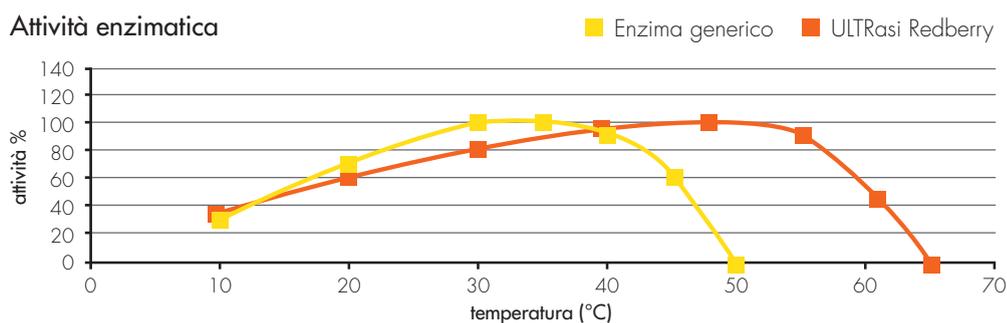
VANTAGGI

- maggiore estrazione di antociani,
- maggiore estrazione delle componenti aromatiche e dei loro precursori,
- maggiore estrazione di tannini dalla pellicola,
- riduzione dei tempi di macerazione.

inoltre...

- veloce depectinizzazione,
- rapida diminuzione della viscosità,
- aumento della capacità produttiva, in termini di resa in mosto e vino.

Attività enzimatica



Mosto Pinot Nero 2010 - dose 2 ml/q - T=20°C

Attività

ULTRasi Redberry è un preparato enzimatico caratterizzato da elevate concentrazioni di attività pectolitiche ed emicellulasi che opportunamente bilanciate.

ENZIMA	ATTIVITÀ	ULTRasi Redberry
PL Pectinlasi	Degrada le pectine, aumentando la velocità di chiarifica.	presenti
PG Poligalatturonasi	Degrada le pectine non esterificate.	
PE Pectin esterasi	Coadiuvano l'azione delle poligalatturonasi.	
Cellulasi e emicellulasi	Agiscono sulle strutture cellulari della buccia indebolendole, favorendo così i fenomeni di estrazione.	presenti
CE Cinnamil Esterasi	Agisce sugli esteri cinnamici dell'acido tartarico, liberando i precursori dei fenoli volatili di odore sgradevole.	trascurabili
Antocianasi	Degrada il legame glucosidico dell'antociano, rendendo la molecola instabile.	trascurabili

Modalità d'uso e dosi

ULTRasi Redberry 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. La presenza di SO₂ (70-100ppm) non inibisce l'attività dell'enzima.

FASE	DOSE CONSIGLIATA	MODALITÀ D'AGGIUNTA
In macerazione	1-4 ml/q	Uve in ricezione, in pigiatura, al riempimento del vinificatore
Termovinificazione	1-4 ml/hl	Aggiungere direttamente alla massa da trattare

Confezione e conservazione

Bottiglie da 1 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	**	**	**	***

