



enzimi

ULTRasi Select

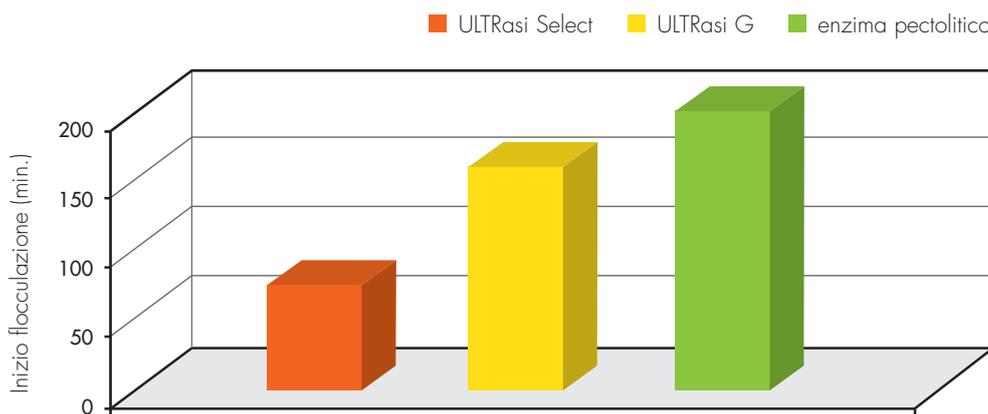
Chiarificazione in condizioni difficili.

APPLICAZIONI

ULTRasi Select è un preparato enzimatico granulare, la cui azione è specifica per condizioni difficili: uve poco mature, pH basso, varietà come Moscato, Malvasia, Traminer, ecc.

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



Moscato, 2011

Attività

ULTRasi Select è caratterizzato da elevate concentrazioni di attività pectolitiche ed emicellulasiche opportunamente bilanciate. Questo mix permette la rapida chiarificazione di mosti provenienti da uve con corredo pectico di difficile idrolisi con le normali pectinasi. Anche nel caso le uve siano poco mature, e quindi ricche di pectine legate a emicellulasi, l'impiego di **ULTRasi Select** migliora le operazioni di lisi, flocculazione e sedimentazione del torbido.

ENZIMA	ATTIVITÀ	ULTRasi Select
PL Pectiniasi	Degrada le pectine, aumentando la velocità di chiarifica.	presenti
PG Poligalatturonasi	Degrada le pectine non esterificate.	
PE Pectin esterasi	Coadiuvano l'azione delle poligalatturonasi.	
Emicellulasi	Agiscono sulle strutture cellulari della buccia indebolendole, favorendo così i fenomeni di estrazione.	presente
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

Disperdere il prodotto in acqua o mosto (rapporto 1:10) e aggiungere alla massa da trattare. La presenza di SO₂ (70-100ppm) non inibisce l'attività dell'enzima.

FASE	DOSE CONSIGLIATA
In pigiatura o al riempimento della vasca	In condizioni estremamente difficili di varietà o pH: 2 g/hl
	Per varietà difficili in condizioni standard: 1-1,5 g/h
	Per varietà normali: 0,5 g/hl

Confezione e conservazione

Barattoli da 50 g e sacchetti da 500 g. Conservare nella confezione integra in luogo fresco e asciutto.

Altre informazioni

Non proviene da organismi GM e non contiene organismi GM.

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