

ULTRasi PASSION

L'espressione dei tioli varietali

CARATTERISTICHE

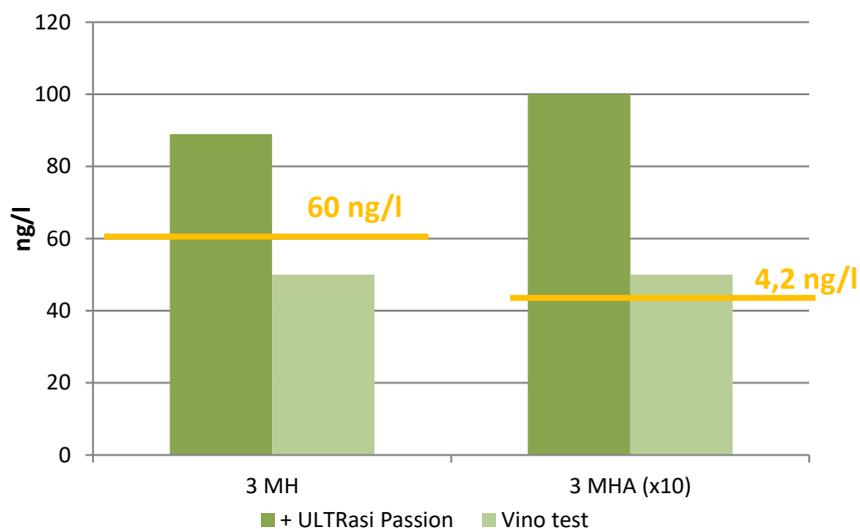
ULTRasi Passion è un enzima pectolitico con importanti attività secondarie macerative (p.e. cellulasi ed emicellulasi). L'insieme delle attività presenti favorisce l'estrazione dei precursori aromatici tiolici e la presenza delle le molecole odorose (3MH, 3MHA e 4MMP) nel vino.

APPLICAZIONI

ULTRasi Passion si impiega per intensificare il profilo aromatico dei vini ottenuti da varietà con carattere tiolico, p.e. Sauvignon, Vermentino, Pecorino, Gewurtztraminer, Grechetto, etc. e nella vinificazione in rosato da uve con potenziale aromatico tiolico. I momenti di utilizzo sono:

- fermentazione alcolica;
- affinamento e stoccaggio.

I risultati più interessanti si ottengono impiegandolo dall'inizio della fermentazione in abbinamento a lieviti specifici come Fervens Emotion e con adeguata nutrizione organica (wynTube Revelathiol).



Produzione aromatica (ng/l) in Trebbiano Spoletino con e senza ULTRasi Passion (5 g/hl).

Nel vino enzimato la concentrazione di entrambi i composti aromatici è superiore alla soglia di percezione (indicata in giallo).

DOSI e MODO DI IMPIEGO

4-6 g/hl. Diluire in acqua (1:10) e aggiungere al mosto all'inizio della fermentazione alcolica o al vino in affinamento. È possibile anticipare l'aggiunta già in fase di stabilizzazione a freddo.

Non utilizzare contemporaneamente a chiarifiche con bentonite.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Bottiglie da 250 g e da 1 kg.

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

	ATTIVITA'	ULTRasi Passion
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

