

ULTRasi G y ULTRasi L

Clarificación estática de los mostos

APLICACIONES

ULTRasi G y ULTRasi L son enzimas pectolíticas específicos para la clarificación y limpieza de los mostos provenientes de uvas blancas, de zonas y en condiciones diferentes, con tiempos de acción rápidos (pocas horas). Activos en un amplio intervalo de pH y temperatura, están disponibles en dos versiones: **ULTRasi G** en forma microgranular de disolución prácticamente instantánea y **ULTRasi L** en forma líquida.

ACTIVIDAD

ULTRasi G y ULTRasi L son enzimas de actividad pectolítica pura. La presencia equilibrada de poligalacturonasas, pectina-liasas y pectin-esterasas permite una acción muy diversificada en mostos provenientes de uvas blancas.

VENTAJAS

- rápida degradación de las pectinas con disminución de la viscosidad del mosto;
- rápida sedimentación de las turbideces, con obtención de sedimentos más compactos;
- reducción de los tiempos de permanencia en los tanques de clarificación;
- incremento de la acción de los clarificantes tradicionales;
- aumento del rendimiento del prensado;
- disminución de las presiones de trabajo en la prensa para incrementar la calidad del producto (prensado más delicado);
- incremento del rendimiento en mosto flor;
- simplificación y optimización de las operaciones de filtración sucesivas

OTRAS INFORMACIONES

ULTRasi G y ULTRasi L

- se obtiene de *Aspergillus niger*;
- no proviene de organismos Genéticamente Modificados y no contiene organismos GM,

ENZIMA	ACTIVIDAD	ULTRasi G y ULTRasi L
PL Pectinliasas	Degrada las pectinas, aumentando la velocidad de clarificación.	presentes
PG Poligalacturonasas	Degrada las pectinas no esterificadas.	
PE Pectin esterasas	Coadyuva la acción de las poligalacturonasas.	
CE Cinamil Esterasas	Actúa sobre los ésteres cinámicos del ácido tartárico, liberando los precursores de los fenoles volátiles de olor desagradable.	insignificante
Antocianasas	Degrada el enlace glucosídico del antociano, transformando la molécula en inestable.	insignificante

DOSIS

ULTRasi G: 1-4 g/hl sobre las uvas durante la recepción, o durante el estrujado o durante el llenado del tanque de vinificación.

ULTRasi L: 1- 4 ml/hl sobre las uvas durante la recepción, o durante el estrujado o durante el llenado del tanque de vinificación.

Las dosis más elevadas están recomendadas para reducir los tiempos de acción en el caso de pH y temperaturas bajas.

MODO DE USO

Dispersar el producto en agua o mosto (proporción 1:10) y adicionar a la masa a tratar.

ULTRasi L también puede ser utilizado tal cual.

La presencia de SO₂ (70-100 ppm) no inhibe la actividad de la enzima.

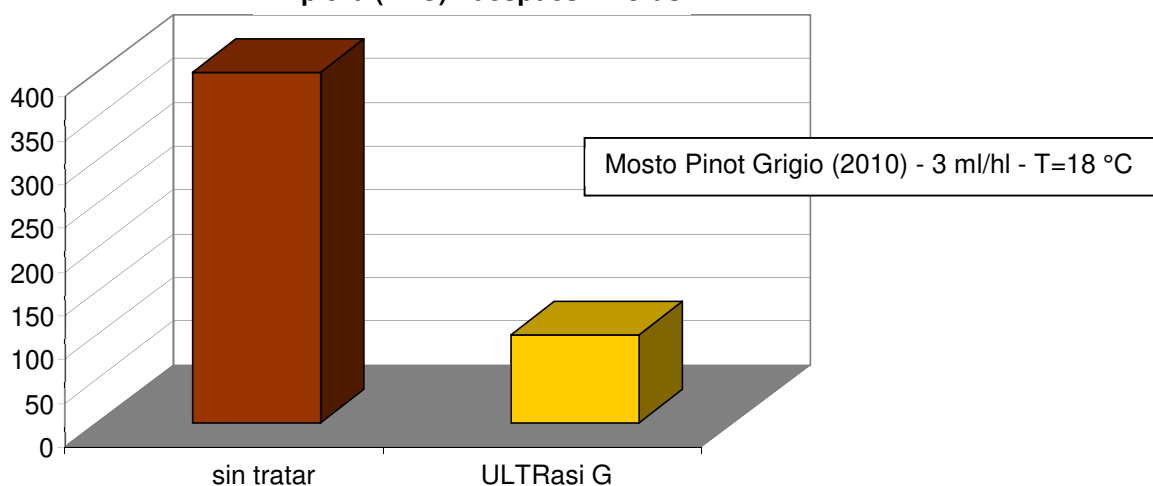
CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

ULTRasi G: sacos termosoldados de 500 g.

ULTRasi L: garrafas de 5 kg

Conservar en la confección íntegra en lugar fresco y seco.

Limpieza (NTU) - después 2 horas



Rendimiento del prensado

