

ULTRasi 4Skin

Expresión aromática y estructura para vinos blancos varietales

APPLICATIONES

Obtener vinos blancos varietales bien caracterizados. **ULTRasi 4Skin**, durante la maceración pelicular de las uvas, potencia la extracción de los precursores aromáticos varietales y de los aromas libres, confiriendo a los vinos acabados intensidad y complejidad organoléptica. Dependiendo de la variedad de uva, **Ultrasi 4Skin** favorece la extracción de los precursores tiólicos, terpénicos y norisoprenoides y por tanto está indicado para todas aquellas variedades que interesa valorizar desde un punto de vista aromático. El mosto obtenido de la maceración con **Ultrasi 4Skin** es particularmente rico en sustancias nutritivas, gracias a ello facilita la cinética fermentativa y la producción aromática de las levaduras.

ACTIVIDAD

Las actividades de maceración presentes actúan sobre las paredes y membranas celulares de la uva, lo que permite la extracción de los aromas y compuestos que enriquecen la estructura del vino.

La actividad pectolítica de **ULTRasi 4Skin** en general es suficiente para garantizar la completa despectinización del mosto, lo que facilita el prensado de la uva e incrementa el rendimiento en mosto flor.

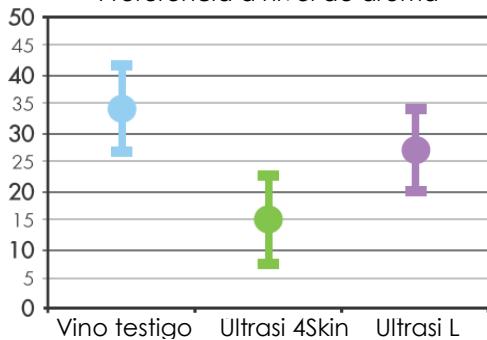
VENTAJAS

- extrae los tioles aromáticos enlazados,
- extrae los terpenos y norisoprenoides,
- aumenta la estructura del vino,
- preserva el potencial aromático varietal,
- activo desde los 8 °C.
- Reduce la fase de maceración,
- aumenta el rendimiento en mosto flor,
- permite ciclos de prensado más delicados con menor extracción de fenoles y compuestos herbáceos,
- facilita la clarificación y filtración del vino tras la fermentación alcohólica.

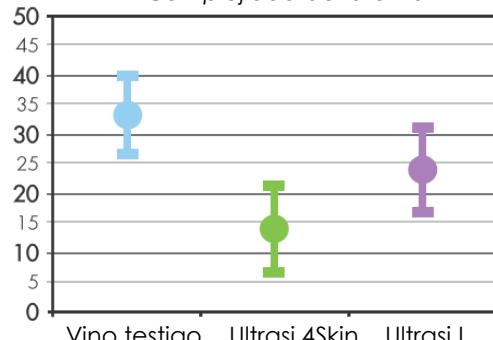
OTRA INFORMACIÓN

- no proviene de organismos GM y no contiene organismos GM;
- obtenido a partir de *Aspergillus niger*;
- actividad cinamil esterasa y antocianasa insignificante.

Preferencia a nivel de aroma



Complejidad del aroma



Se observó una preferencia significativamente mayor a nivel de aroma (en general y como complejidad) por el vino obtenido a partir de mosto tratado con **Ultrasi 4Skin**, en comparación con el testigo. Riesling renano, 2015

Prueba de ordenación: la puntuación más baja representa la muestra preferida.

MODO DE EMPLEO

ULTRasi 4Skin se presenta en forma líquida y se puede añadir tal cual. Sin embargo, una dilución 1:10 (en agua o mosto) permite una mejor dispersión de la enzima en la masa a tratar. Activo a partir de 8 °C.

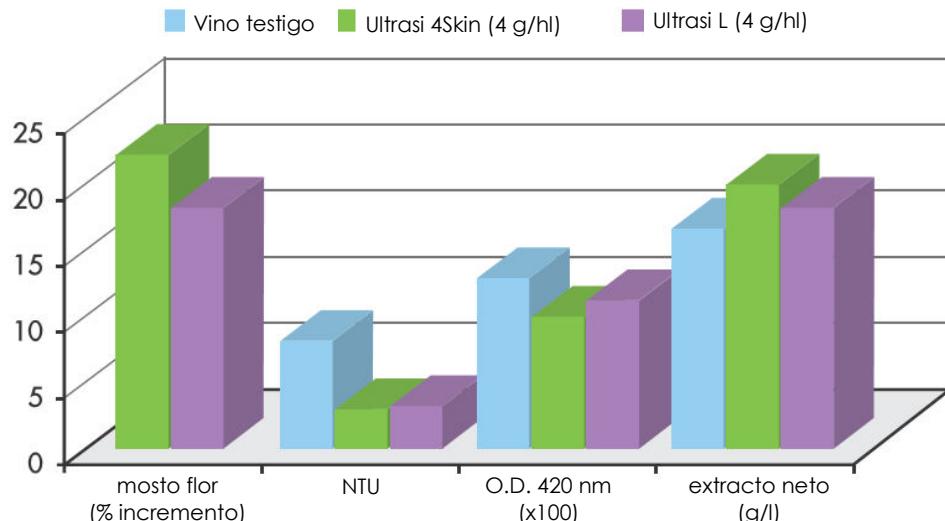
DOSIS

De 1 a 4 ml/q a añadir en la estrujadora, o en la prensa, o en el tanque de maceración. Tiempo de contacto: variable entre 4 y 12 horas dependiendo de la temperatura de trabajo. Las dosis más elevadas son necesarias en el caso de temperaturas bajas, tiempos de contacto limitados o para el tratamiento de uvas difíciles.

ENVASADO

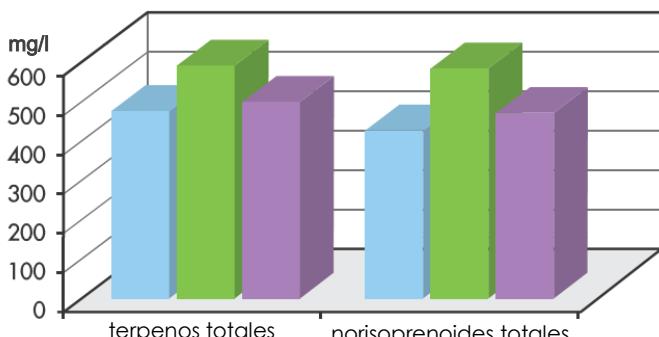
Botellas de 1 kg, bidones de 25 kg

Consérvese en su envase original íntegro, en lugar fresco y seco.



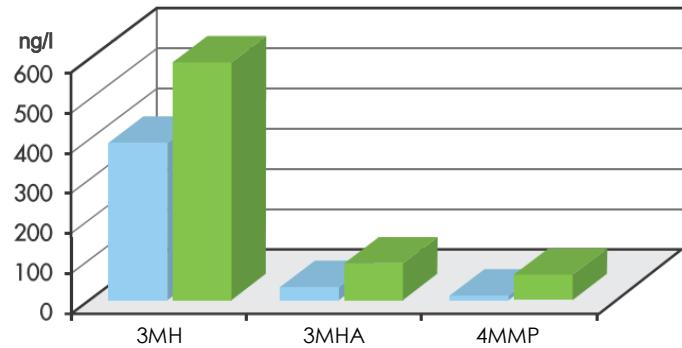
Rendimiento en mosto flor (% de incremento respecto al vino testigo) y datos analíticos del vino tras la FA (Riesling, 2015). Maceración de 10 horas a 12 °C.

■ Vino testigo ■ Ultrasi 4Skin (4 g/hl) ■ Ultrasi L (4 g/hl)



Compuestos aromáticos tras la fermentación alcohólica (Riesling, 2015). Maceración de 10 horas a 12 °C.

■ Vino testigo ■ Ultrasi 4Skin (4 g/hl)



Compuestos aromáticos tiólicos tras la fermentación alcohólica (Sauvignon, 2015). Maceración de 8 horas a 13 °C.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enola@dalcin.com

