



ULTRasi 4Skin

Espressione aromatica e struttura per vini bianchi varietali

APPLICAZIONI

Ottenere vini bianchi varietali ben caratterizzati.

ULTRasi 4Skin nella macerazione pellicolare delle uve, potenzia l'estrazione dei precursori aromatici varietali e degli aromi liberi, conferendo ai vini finiti intensità e complessità organolettica.

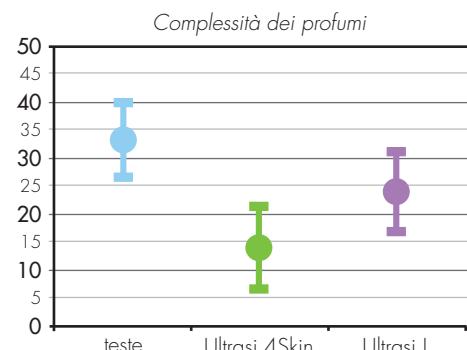
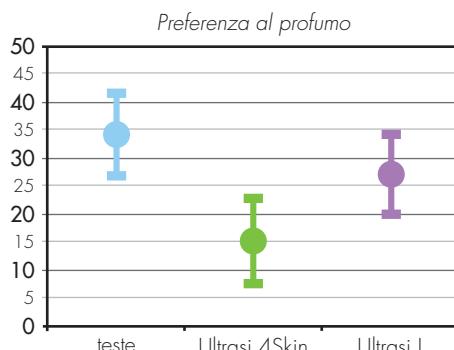
In funzione della varietà di uva, **Ultrasi 4Skin** favorisce l'estrazione dei precursori tiolici, terpenici e norisoprenoici ed è quindi indicato per tutte quelle varietà che si vogliono valorizzare dal punto di vista aromatico.

Il mosto ottenuto da macerazione con **Ultrasi 4Skin** è particolarmente ricco in sostanze nutritive, per questo è favorita la cinetica fermentativa e la produzione aromatica dei lieviti.

ATTIVITÀ

Le attività macerative presenti agiscono sulle pareti e membrane cellulari dell'uva, permettendo l'estrazione degli aromi e dei composti che arricchiranno la struttura del vino.

L'attività pectolitica di **ULTRasi 4Skin** è in genere sufficiente a garantire la completa depectinizzazione del mosto, facilitando la pressatura dell'uva e incrementando la resa in mosto fiore.

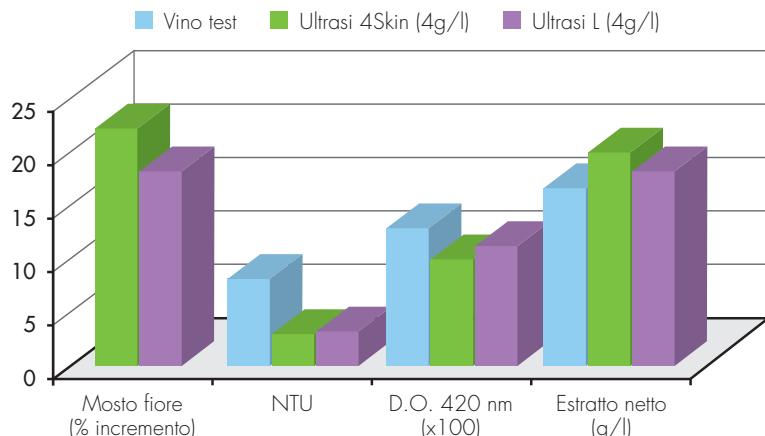


Il vino ottenuto da mosto trattato con **Ultrasi 4Skin**, rispetto al teste, è risultato significativamente preferito al profumo (in generale e come complessità). Riesling renano, 2015.

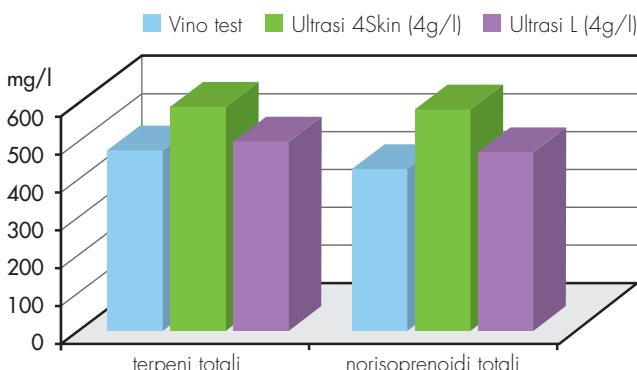
Test di classamento: il punteggio più basso rappresenta il campione preferito.

VANTAGGI

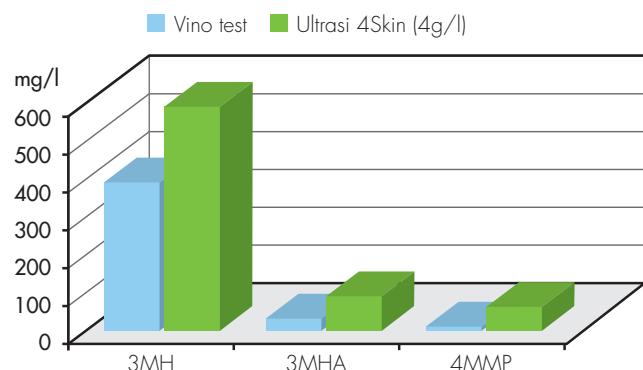
- Estrae i tioli aromatici legati.
- Estrae i terpeni e i norisoprenoidi.
- Aumenta la struttura del vino.
- Preserva il potenziale aromatico varietale.
- Lavora già a 8 °C.
- Abbrevia la fase macerativa.
- Aumenta la resa in mosto fiore.
- Permette cicli di pressatura più delicati con minore estrazione di fenoli e composti erbacei.
- Facilita la chiarifica e la filtrazione del vino dopo fermentazione alcolica.



Resa in mosto fiore (% di incremento rispetto al vino test) e dati analitici del vino dopo FA (Riesling, 2015). Macerazione di 10 ore a 12 °C.



Composti aromatici dopo fermentazione alcolica (Riesling, 2015). Macerazione di 10 ore a 12 °C.



Composti aromatici tiolici dopo fermentazione alcolica (Sauvignon, 2015). Macerazione di 8 ore a 13 °C.

Altre informazioni

Non proviene da organismi GM e non contiene organismi GM; ottenuto da *Aspergillus niger*; trascurabili attività Cinnamil esterasi e Antocianasi.

Modalità d'uso e dosi

ULTRASI 4Skin è 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. Attivo già a 8 °C.

Da 1 a 4 ml/q da aggiungere nella pigiatrice, o nella pressa, o nella vasca di macerazione. Tempo di contatto: variabile tra 4 e 12 ore a seconda della temperatura di lavoro. Le dosi più elevate sono necessarie in caso di temperature basse, tempi di contatto limitati o nel trattamento di uve difficili.

Confezione e conservazione

Bottiglie da 1 kg, taniche da 25 kg. Conservare nella confezione integra in luogo fresco ed asciutto.



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