

ULTRasi DARKBERRY

Maceración de uvas tintas para vinos con estructura

APLICACIONES

ULTRasi Darkberry es una preparación enzimática granular, destinada a la maceración de uvas tintas.

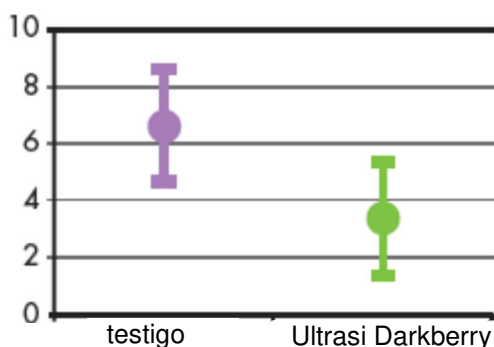
ACTIVIDAD

ULTRasi Darkberry se caracteriza por unas actividades pectolíticas y secundarias que, actuando de forma sinérgica, permiten una rápida extracción durante la maceración de antocianos y taninos no astringentes de los hollejos. La velocidad de acción permite reducir la duración de la maceración, garantizando al mismo tiempo una extracción óptima de los componentes fenólicos y aromas presentes también en los hollejos. La especificidad de acción permite extraer taninos parcialmente condensados con polisacáridos y por tanto adecuados para dar estabilidad al color y estructura equilibrada en boca. **ULTRasi Darkberry** da excelentes resultados en términos de color y aromas, incluso cuando se utiliza para la maceración prefermentativa en frío.

ULTRasi Darkberry se utiliza principalmente con uvas destinadas a la producción de vinos con buena estructura y gran potencial de envejecimiento. En uvas con un contenido polifenólico poco idóneo, la maceración coadyuvada con **ULTRasi Darkberry** también ayuda a alcanzar un buen equilibrio antocianos/taninos

VENTAJAS

- mayor extracción de antocianos,
- mayor extracción de taninos de los hollejos,
- mayor extracción de componentes aromáticos,
- posibilidad de acortar la fase de maceración,
- mayor estabilidad del color extraído,
- aumento del rendimiento en vino flor y de escurrido,
- mejor filtrabilidad del vino.



Prueba de Friedman con Barbera (2012)

La prueba establece una escala de preferencia:
El vino con la **puntuación más baja es el preferido**.

El vino obtenido mediante maceración con Darkberry fue el preferido por su complejidad en boca. Esto es probablemente atribuible a un mayor grado de polimerización de los polifenoles extraídos.

OTRAS INFORMACIONES

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

MODO DE EMPLEO Y DOSIS

Disolver en agua o en poco mosto (1:10) y añadir a la masa a tratar.

En maceración: 2 - 4 gr/100 kg, añadir sobre la uva a la recepción, en pisado o al rellenado.

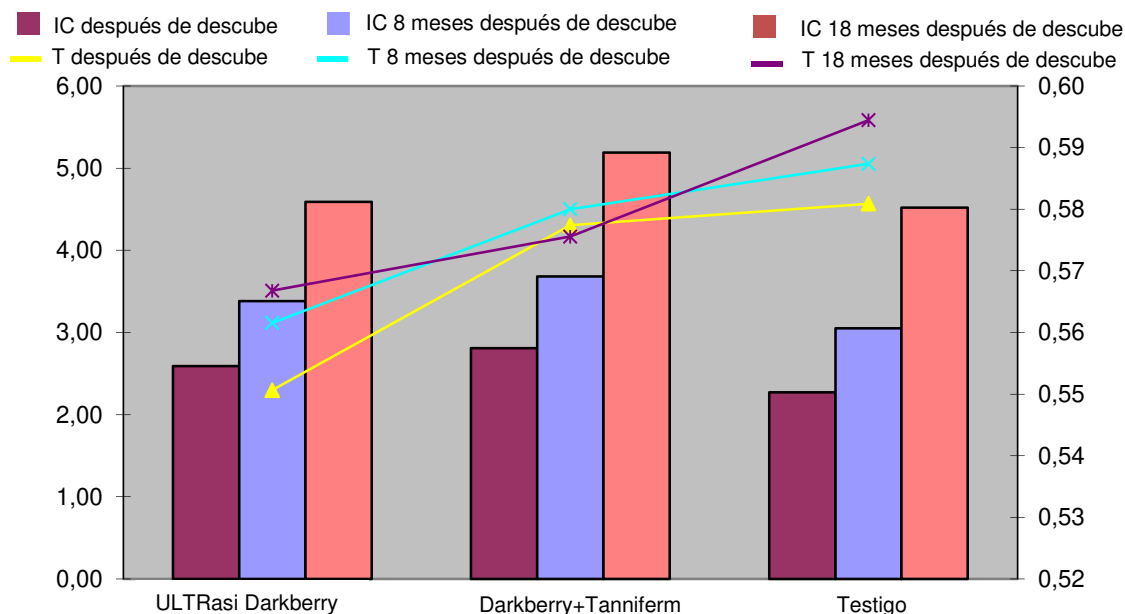
Para el prensado: 2 - 4 gr/hl.

PRESENTACION Y CONSERVACION

Bote de 100 gr y bolsas termosoldadas de 500 gr.

Conservar en la confección íntegra en lugar fresco y seco.

Evolución de la intensidad colorante (IC) y tonalidad (T) en Barbera (2012)



El gráfico muestra cómo el uso de Darkberry (2 g/hl) durante la maceración (5 días) de uvas Barbera influyó significativa y positivamente sobre la estabilidad del color en el tiempo.

La combinación con Tanniferm (20 g/hl) permitió obtener, al cabo de 18 meses, un vino con un color más intenso que cuando se utilizó sólo la enzima.