

ULTRasi G ULTRasi L

Chiarificazione statica dei mosti.

CARATTERISTICHE

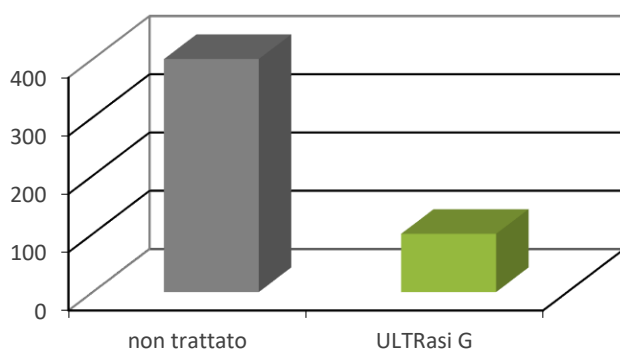
ULTRasi G e **ULTRasi L** sono enzimi pectolitici; la presenza bilanciata di poligalatturonasi, pectina liasi e pectin-esterasi consente una grande eterogeneità di azione in un ampio range di pH e di temperature. Sono disponibili in forma microgranulare (ULTRasi G) a solubilizzazione pressoché istantanea e in forma liquida (ULTRasi L).

APPLICAZIONI

La chiarificazione di mosti da uve bianche con entrambi questi enzimi porta i seguenti vantaggi:

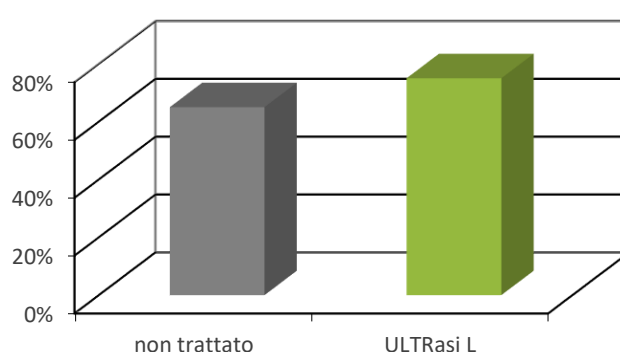
- rapida degradazione delle pectine con diminuzione della viscosità del mosto,
- rapida sedimentazione del torbido, con ottenimento di fondi più compatti,
- diminuzione dei tempi di sosta nelle vasche di chiarificazione, esaltazione dell'azione dei tradizionali chiarificanti,
- aumento della resa in pressatura,
- diminuzione delle pressioni operative in pressa per incrementare la qualità del prodotto (pressatura più soffice),
- incremento della resa in mosto fiore,
- semplificazione e ottimizzazione delle successive operazioni di filtrazione.

Brillantezza (NTU) - dopo 2 ore



Mosto Pinot Grigio - dose 3 ml/hl - T=18°C

Resa in pressatura



Mosto Riesling - dose 3 ml/hl - T=25°C

DOSI e MODO DI IMPIEGO

ULTRasi G – ULTRasi L: 1-4 g/hl – 1-4 ml/hl alla ricezione delle uve, in pigiatura, o al riempimento della vasca.

Le dosi più elevate sono consigliate per ridurre i tempi di azione in caso di pH e di temperature basse. La presenza di SO₂ (70-100ppm) non inibisce l'attività dell'enzima.

Disperdere il prodotto in acqua o mosto (rapporto 1:10) e aggiungere alla massa da trattare. ULTRasi L può essere anche impiegato tal quale.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

ULTRasi G: sacchetti da 500 g.

ULTRasi L: taniche da 5 kg.

Conservare nella confezione integra in luogo fresco e asciutto.

	ATTIVITA'	ULTRasi G e L
PL Pectiniasi	Degrada le pectine, aumentando la velocità di chiarifica	presenti
PG Poligalatturonasi	Degrada le pectine non metossilate	
PE Pectin esterasi	Coadiuvano l'azione delle poligalatturonasi	
CE Cinnamil Esterasi	Agisce sugli esteri cinnamici dell'acido tartarico, liberando i precursori dei fenoli volatili di odore sgradevole.	trascurabili

