

ULTRasi Redberry

Maceración para vinos tintos jóvenes

APLICACIONES

ULTRasi Redberry es un preparado enzimático indicado para los procesos de maceración en tinto y de termovinificación. Durante la maceración, **ULTRasi Redberry** es muy activo sobre la pared celular facilitando significativamente la fase de extracción: la pectinlasi permite hidrolizar las sustancias pécticas sin provocar la liberación de metanol en el medio; celulasas y hemicelulasas participan en la disgregación de la pared celular, permitiendo por tanto una liberación de la materia colorante más rápida y dando excelentes resultados a nivel de cantidad, calidad y estabilidad del color.

El uso de **ULTRasi Redberry** también aumenta la extracción de compuestos aromáticos primarios y de sus precursores; está especialmente indicado para la maceración de vinos tintos jóvenes y rosados, de rápido consumo, en los que extrae principalmente los taninos suaves presentes en los hollejos, dando un mayor equilibrio en boca. También puede ser utilizado en vinos con potencial para el envejecimiento, especialmente en variedades ricas en taninos de pepitas, para volver a dar equilibrio a la estructura tánica. Resiste las temperaturas elevadas, hasta un máximo de 60 °C, por tanto **ULTRasi Redberry** permite optimizar el proceso de extracción que deriva de la termovinificación y aumentar la velocidad y eficacia del proceso de clarificación.

ACTIVIDAD

ULTRasi Redberry es un preparado enzimático caracterizado por una elevada actividad pectolítica y hemicelulásica.

VENTAJAS

- mayor extracción de antocianos;
- mayor extracción de los componentes aromáticos y de sus precursores;
- mayor extracción de taninos de los hollejos;
- reducción de los tiempos de maceración.

además...

- rápida despectinización;
- rápida disminución de la viscosidad,
- aumento de la capacidad productiva, en términos de rendimiento en mosto y vino.

OTRAS INFORMACIONES

ULTRasi Redberry

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

ENZIMA	ACTIVIDAD	ULTRasi Redberry
PL Pectinlidas	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.	
Celulasas y hemicelulasas	Actúan sobre las estructuras celulares de los hollejos debilitándolas, favoreciendo así los fenómenos de extracción	presentes
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

MODO DE USO

Ultr-asi Redberry es un enzima líquido que puede ser adicionado tal cual. No obstante, una dilución 1:10 (en agua o mosto) permite una mejor dispersión del enzima en la masa a tratar.

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

DOSIS

En maceración: 1-4 ml/100 kg sobre las uvas durante la recepción, o durante el estrujado o durante el llenado del tanque de vinificación.

Termovinificación: 1-4 ml/hl, adicionar directamente en la masa a tratar.

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Botella de 1 kg.

Conservar en la confección íntegra en lugar fresco y seco.

