

ULTRasi Redberry

Macerazione per vini rossi giovani.

CARATTERISTICHE

ULTRasi Redberry è un preparato enzimatico liquido caratterizzato da elevate concentrazioni di attività pectolitiche ed emicellulasiche opportunamente bilanciate. È indicato nei processi di macerazione in rosso e termovinificazione.

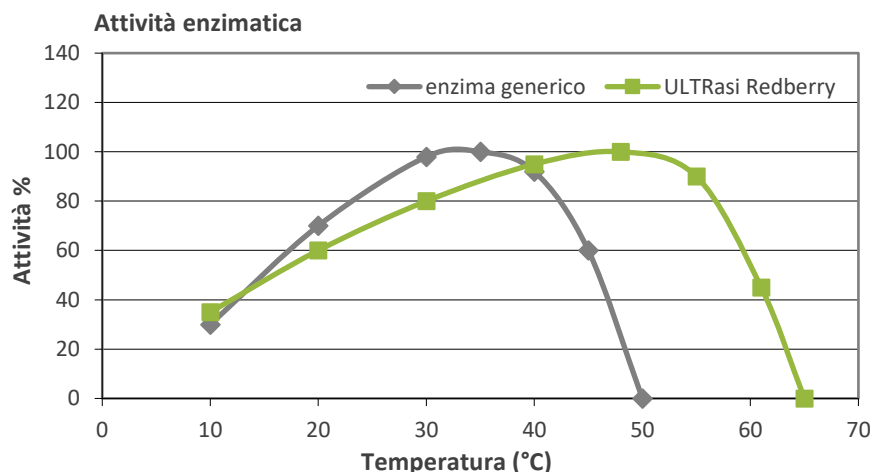
APPLICAZIONI

In macerazione, ULTRasi Redberry risulta molto attivo sulla parete cellulare agevolando notevolmente la fase di estrazione: la pectiniasi consente di idrolizzare le sostanze pectiche senza causare liberazione del metanolo nel mezzo; cellulasi ed emicellulasi sono coinvolte nella disaggregazione della parete cellulare, permettendo una più rapida fuoriuscita della materia colorante e dando ottimi risultati in termini di quantità, qualità e stabilità del colore.

L'impiego di ULTRasi Redberry incrementa anche l'estrazione di composti aromatici primari e dei loro precursori; è indicato nella macerazione per vini rossi giovani e rosati, dove estrae prevalentemente i tannini morbidi presenti nella buccia, conferendo maggior equilibrio al palato. Impiegabile anche in vini con potenziale di invecchiamento, in particolare su varietà ricche in tannini da vinaccioli, per riequilibrare il corredo tannico. Resistendo ad elevate temperature, fino ad un massimo di 60 °C, ULTRasi Redberry permette di ottimizzare il processo di estrazione derivante dalla termovinificazione e di rendere più veloce ed efficace il processo di chiarifica.

Ulteriori vantaggi:

- maggiore estrazione di tannini dalla pellicola;
- riduzione dei tempi di macerazione;
- veloce depectinizzazione e rapida diminuzione della viscosità;
- aumento della capacità produttiva, in termini di resa in mosto e vino.



DOSI e MODO DI IMPIEGO

In macerazione: 1-4 ml/q sulle uve in ricezione, in pigiatura o al riempimento del vinificatore.

Termovinificazione: 1-4 ml/hl, aggiungere direttamente alla massa da trattare.

ULTRasi Redberry è un enzima 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.

La presenza di SO₂ (70-100ppm) non inibisce l'attività dell'enzima.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Bottiglie da 1 kg.

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco e asciutto.

	ATTIVITA'	ULTRasi Redberry
PL Pectinlasi	Degrada le pectine, aumentando la velocità di chiarifica	presenti
PG Poligalatturonasi	Degrada le pectine non metossilate	
PE Pectin esterasi	Coadiuvano l'azione delle poligalatturonasi	
Cellulasi e emicellulasi	Agiscono sulle strutture cellulari della buccia indebolendole, favorendo così i fenomeni di estrazione.	presenti

Antocianasi	Degrada il legame glucosidico dell'antociano, rendendo la molecola instabile.	trascurabili
CE Cinnamili Esterasi	Agisce sugli esteri cinnamici dell'acido tartarico, liberando i precursori dei fenoli volatili di odore sgradevole.	trascurabili

