

# ULTRasi Select

## Clarificación en condiciones difíciles

### APLICACIONES

**ULTRasi Select** es un preparado enzimático granular, cuya acción es específica para condiciones difíciles: uvas poco maduras, pH bajo, variedades como Moscato, Malvasia, Traminer, etc.

### ACTIVIDAD

**ULTRasi Select** se caracteriza por unas elevadas concentraciones de actividad pectolítica y hemicelulasa en un equilibrio adecuado. Esta mezcla permite la rápida clarificación de mostos provenientes de uvas con bagaje péctico difícil de hidrolizar con las pectinasas normales.

Incluso si las uvas no están muy maduras, y por tanto son ricas en pectinas enlazadas a hemicelulasas, el uso de **ULTRasi Select** mejora las operaciones de lisis, floculación y sedimentación de la turbidez.

### VENTAJAS

- rápida degradación de las pectinas con disminución de la viscosidad del mosto;
- rápida sedimentación de las turbideces, con obtención de sedimentos más compactos;
- reducción de los tiempos de permanencia en los tanques de clarificación;
- incremento de la acción de los clarificantes tradicionales;
- aumento del rendimiento del prensado;
- disminución de las presiones de trabajo en la prensa para incrementar la calidad del producto (prensado más delicado);
- incremento del rendimiento en mosto flor;
- simplificación y optimización de las operaciones de filtración sucesivas

### OTRAS INFORMACIONES

#### ULTRasi Select:

- no proviene de organismos Genéticamente Modificados y no contiene organismos GM.

ENZIMA	ACTIVIDAD	ULTRasi Select
<b>PL Pectinliasas</b>	Degrada las pectinas, aumentando la velocidad de clarificación.	presentes
<b>PG Poligalacturonasas</b>	Degrada las pectinas no esterificadas.	
<b>PE Pectin esterasas</b>	Coadyuva la acción de las poligalacturonasas.	
<b>Hemicelulasas</b>	Actúan sobre las estructuras celulares de los hollejos debilitándolas, favoreciendo así los fenómenos de extracción	presentes
<b>CE Cinamil Esterasas</b>	Actúa sobre los ésteres cinámicos del ácido tartárico, liberando los precursores de los fenoles volátiles de olor desagradable.	insignificante
<b>Antocianasas</b>	Degrada el enlace glucosídico del antociano, transformando la molécula en inestable.	insignificante

### MODO DE USO

Dispersar el producto en agua o mosto (proporción 1:10) y adicionar a la masa a tratar.

La presencia de SO<sub>2</sub> (70-100 ppm) no inhibe la actividad de la enzima.

### DOSIS

Durante el prensado o llenado del tanque:

- En condiciones extremadamente difíciles de variedad o pH: 2 g/hl
- Para variedades difíciles en condiciones estándar: 1-1,5 g/h
- Para variedades normales: 0,5 g/hl

### CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Lata de 50 g y bolsas de 500 g.

Conservar en la confección íntegra en lugar fresco y seco.

