



ULTRasi Redberry enzim

a kékszőlők héjon áztatásához

ALKALMAZÁSI TERÜLET

Az Ultrasi Redberry folyékony enzim készítmény, melyet a kékszőlők héjon áztatásához és termovinifikációhoz javasolunk. A héjon áztatáskor az Ultrasi Redberry igen aktívan hat a sejtfalra, mellyel jelentősen elősegíti a kioldódást: a pektinbontó enzim metanol képződése nélkül hidrolizálja a pektin jellegű anyagokat, a celluláz és hemicelluláz enzimek szintén részt vesznek a sejtfalak bontásában, így a színyanyagok gyorsabban kioldódnak, és kiváló eredményt nyújtanak a szín mennyisége, minősége és stabilitása tekintetében.

Az Ultrasi Redberry használata növeli az elsődleges aromák és előanyagok kivonását, igen előnyös a friss fogyasztásra szánt vörösborok készítésekor is, ahol elsősorban a bogyóhéj lágy tanninjainak kivonásához járul hozzá, így kiegyensúlyozottabbak lesznek az érzékszervi tulajdonságok. Az érlelésre szánt borok készítésekor alkalmazva szintén hozzájárul a megfelelő tannin egyensúly kialakulásához, még a sok szőlőmag tannint tartalmazó fajták esetében is. Ellenáll a magas hőmérsékletnek, egészen 60°C-ig, így optimalizálja a termovinifikáció során történő kioldódást is, és gyorsabbá, hatékonyabbá teszi a későbbi derítést és szűrést.

ELŐNYEI

- erőteljesebb antocián kivonás
- az aromák és aroma előanyagok kivonása nagyobb mértékű
- nagyobb arányban oldódnak ki a héj tanninjai
- Csökkenthető a héjon áztatás időtartama

továbbá...

- gyors pektinbontás
- a viszkozitás gyors csökkenése
- nő a teljesítmény, a must- és bor kinyerése

FELHASZNÁLÁS ÉS ADAGOLÁS

Az Ultrasi Redberry folyékony enzim készítmény, hígítás nélkül adagolható, de a tízszeres hígítás(vízben vagy mustban) megkönnyíti az egyenletes adagolást. 70 – 100 ppm SO₂ jelenléte nem gátolja működését.

Héjon áztatáskor: : 1 – 4 ml/q a fogadó garatba, a zúzó-bogyózóba vagy az erjesztő tartályba

Termovinifikáció: 1 – 4 ml/hl adja közvetlenül a kezelendő termékhez

CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS

1 kg-os palackok. Tárolja ép csomagolásban száraz, hűvös helyen.

AKTIVITÁS

ENZIM	TEVÉKENYSÉG	ULTRasi G
PL (pektinliáz)	Lebontja a pektint, gyorsítja a tisztulást	jelen van
PG (poligalakturonáz)	lebontja a nem észterezett pektineket	jelen van
PE (pektin- észteráz)	kiegészíti a poligalakturonáz hatását	jelen van
Celluláz és hemicelluláz	a sejtfalakat meggyengítve elősegíti a kioldódást	jelen van
CE (cinnamil- észteráz)	a borkősav cinnamil-észterjeire hat, a kellemetlen szagú illó fenolok előanyagait felszabadítva.	nyomokban
Antociánáz	lebontja az antociánok glükóz-kötését, így instabillá teszi a molekulát	nyomokban

EGYÉB INFORMÁCIÓK

Nem génkezelt szervezetekből származik, és nem tartalmaz génkezelt szervezeteket. *Aspergillus niger*-ből származik.