

# ULTRasi Flot

*Per una flottazione rapida ed efficace.*

## APPLICAZIONI

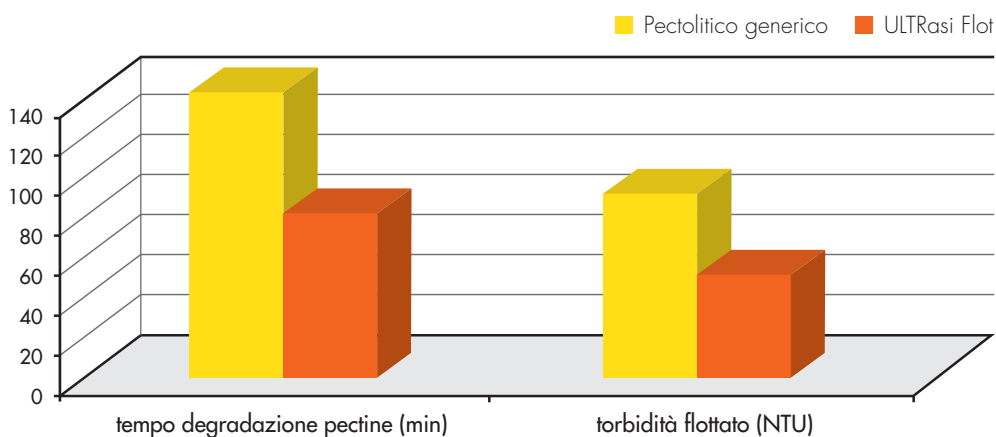
ULTRasi Flot esplica al meglio il suo potenziale nella preparazione del mosto al processo di flottazione, in quanto è un preparato enzimatico liquido caratterizzato da una combinazione ottimale delle attività pectolitiche fondamentali.

ULTRasi Flot provoca una rapidissima diminuzione della viscosità del mosto agevolando, in seguito, il processo di agglomerazione delle particelle. Determina così una più rapida migrazione dei solidi verso la superficie una volta iniettato il gas sotto pressione, dando origine ad un cappello più compatto e aumentando nettamente la resa in flottazione.

ULTRasi Flot è l'enzima ideale per l'impiego sia con flottatori continui, che discontinui (flottazione in vasca).

## VANTAGGI

- elevata velocità di depectinizzazione,
- rapida diminuzione della viscosità,
- facilita l'agglomerazione dei solidi, aumentando la resa in flottazione.



Mosto Moscato 2010 - dose 2 ml/hl - T=21°C

## Attività

ULTRasi Flot è un preparato enzimatico caratterizzato da elevata attività pectolitica atta a favorire una veloce diminuzione della viscosità.

ENZIMA	ATTIVITÀ	ULTRasi Flot
PL Pectinlasi	Degrada le pectine, aumentando la velocità di chiarifica.	presenti
PG Poligalatturonasi	Degrada le pectine non esterificate.	
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
Antocianasi	Degrada il legame glucosidico dell'antociano, rendendo la molecola instabile.	trascurabili

## Modalità d'uso e dosi

ULTRasi Flot 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.

Prima di aggiungere i coadiuvanti di flottazione e saturare con gas, accertarsi dell'avvenuta degradazione delle pectine, ad esempio mediante test di insolubilizzazione in alcool. La presenza di SO<sub>2</sub> (70-100ppm) non inibisce l'attività dell'enzima.

FASE	DOSE CONSIGLIATA	MODALITÀ D'AGGIUNTA
In pigiatura	1-4 ml/hl	Sull'uva
In vasca	1-4 ml/hl	Nel mosto

## Confezione e conservazione

Bottiglie da 1 kg. Tuniche da 25 kg.

Conservare nella confezione integra in luogo fresco e asciutto.

## Altre informazioni

Non proviene da organismi GM e non contiene organismi GM. Ottenuto da *Aspergillus niger*.

	ULTRasi G	ULTRasi L	ULTRasi Flot	ULTRasi Redberry
Pressatura e chiarificazione bianchi	****	****	***	
Chiarificazione varietà difficili	**	**	***	
Flottazione	**	**	****	
Macerazione rossi giovani				****
Macerazione rossi da invecchiamento				***
Termovinificazione				****
Macerazione bianchi				*
Estrazione aromi				***
Incremento filtrabilità	**	**	**	***