

PER SAPERNE DI PIÙ

Gli enzimi

ENZIMI PECTOLITICI E FLOTTAZIONE

La prima condizione necessaria per una flottazione di successo è la completa depectinizzazione del mosto. **PERCHÉ?** Le pectine sono macromolecole in grado di formare, in mezzo acquoso, una rete che ingloba le particelle solide e le altre macromolecole, impedendone la risalita (o la sedimentazione, in caso di chiarifica statica).

Prima di procedere alla flottazione è consigliabile verificare la completa depectinizzazione tramite un semplice alcol test. La presenza di fiocchi o torbido (figura 1) indica la presenza di pectine non ancora idrolizzate.

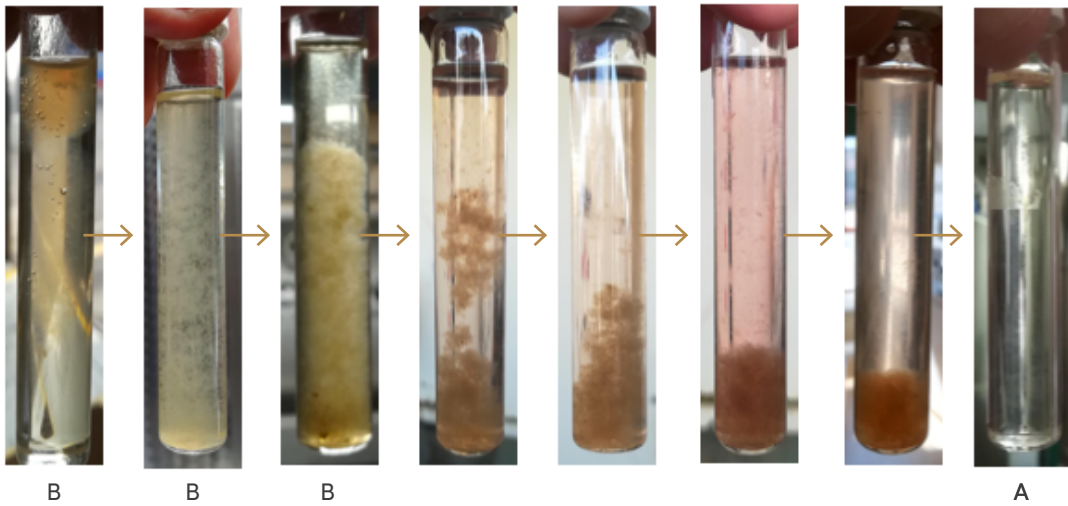
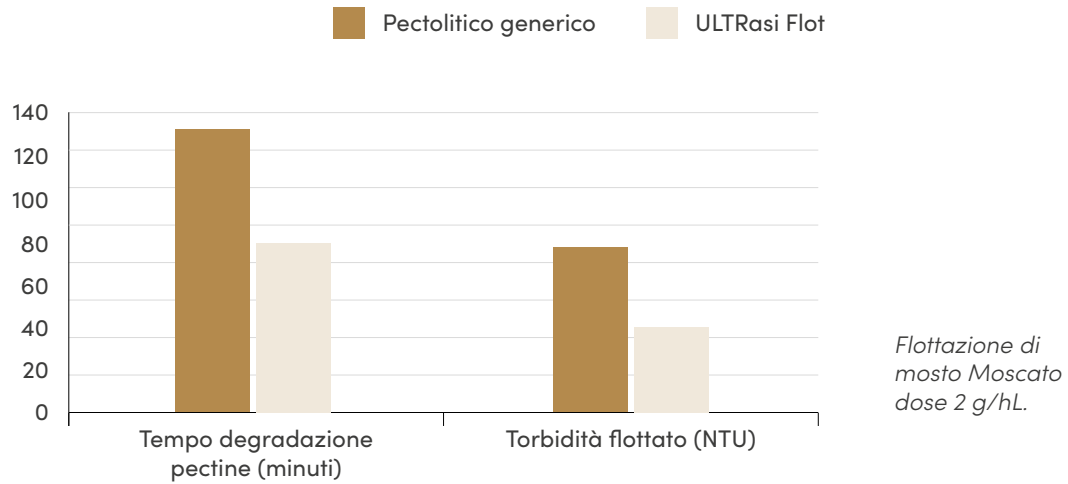


Fig. 1: mosto completamente depectinizzato (A). Mosti con depectinizzazione incompleta (B).

QUALI CARATTERISTICHE PER GLI ENZIMI “DA FLOTTAZIONE”?

La **velocità di azione** degli enzimi è funzione diretta della dose, del tempo e della temperatura del mezzo (mosto). Nelle normali condizioni di cantina, la temperatura del mosto da chiarificare è relativamente bassa per evitare proliferazione microbica. **Ultrasi Flot**, caratterizzato da un’elevata **attività endopoligalatturonasica** (PG) garantisce la completa idrolisi delle pectine e la rapida diminuzione della viscosità.



Nel caso di flottazione di varietà aromatiche, bassi pH o uve poco mature, possono essere presenti pectine più difficili da idrolizzare. In questo caso **Ultrasi Extreme** è la soluzione più adatta, grazie all’attività pectiniasica che affianca le PG.

