

## Produkt

Ultrazym Premium ist eine Pectinase, die natürlich reich an Polygalacturonase-Aktivität ist.

Ultrazym Premium ist ein vielseitiges Enzym, das zur Behandlung der Traube sowie des weißen und roten Mosts bestimmt ist.

Ultrazym Premium hat die Form eines Granulats, was eine einfache Handhabung und eine gute Stabilität sogar in bereits geöffneten Verpackungen gewährleistet. Wenn es befeuchtet ist, hält sich Ultrazym Premium 8 Stunden lang.

Ultrazym Premium besitzt ein breites Spektrum an Aktivitäten, durch die es unter den meisten Bedingungen der Weinbereitung wirken kann: bei Temperaturen von 5° bis 55° C, bei Säurewerten ab pH 2,9, für einen Säurewert unter pH 2,9 wenden Sie sich bitte an Ihren Verkäufer.

## Wirkungsweisen

Die Extraktionsphasen beim Weißwein sowie beim Rotwein werden von den gleichen Gesetzen bestimmt. Die mehr oder weniger durchlässig gewordene Zellwand lässt den vakuolären Inhalt sich mehr oder weniger verbreiten. Das verläuft bei allen Extraktionsarten so (ob physische oder thermische). Ultrazym Premium ist das Hilfsenzym, das die Traube durchlässig macht.

### Beim Rotwein

Ultrazym Premium erleichtert das schnelle und vollständigere Freisetzen der Farbe und der Tannine. Ultrazym Premium hydrolysiert den Pektinrückstand des Scheitermostes und erleichtert sein Absetzen.

### Beim Weißwein

Ultrazym Premium erleichtert das Freisetzen des Vorlaufs beim Maischen, Ablassen oder (und) dem Keltern. Ultrazym Premium fördert das Freisetzen der Aromen und beschränkt die Extraktion der Phenolbestandteile, die es gleichzeitig zersetzt.

## Vorteile

Ultrazym Premium ist ein Hilfsenzym bei der Weinbereitung, das:

- die Wirksamkeit aller klassischen Methoden optimiert: Wärmebehandlung, Umpumpen, Einmischen, Abtropfen, Keltern.
- die technischen Kosten reduziert.
- den Ertrag vergrößert, ohne die Qualität zu beeinträchtigen.
- das Klären erleichtert.
- die Filtrierbarkeit verbessert.

Ultrazym Premium ist das ideale Präparat zur Weinbereitung technologischer Weine.

Das Enzym, ein natürliches Produkt

## Wozu benutzt man Ultrazym Premium?

Ultrazym Premium optimiert das Phänomen der Verbreitung. Ultrazym Premium wurde entwickelt, um das Beste aus allen technologischen Weinen zu machen und dabei den zwei Hauptzielen zu entsprechen:

1. Wirtschaftlich: Ultrazym Premium vermindert die Gesteuerungskosten des Materials dank schneller und erfolgreicher Wirkungsweise, dank reduziertem Bedürfnis an Energie und reduziertem Rückstand.

2. Eigenschaften:

- beim Rotwein begünstigt Ultrazym Premium den Rebsortencharakter und die blumigen Noten des kurzen Maischens und aller technologischen Weinbereitungen.
  - beim Weißwein fördert Ultrazym Premium den schnellen und vollständigen Ausdruck des besten Saftes in der Kelter oder beim Lagern in Übergangstanks.
- Ultrazym Premium begünstigt das Vorklären, ohne dem Vorlauf andere Enzyme beizumengen, K1 und K2.

## Ergebnisse

Beim Rotwein verändert Ultrazym Premium die Kinetik der Tannin- und Farbextraktion positiv. Ab den ersten Tagen (Stunden) werden Farbe und sanfte Tannine freigesetzt, ohne die aromatische Finesse zu beeinträchtigen.

## Anwendung

Bei Rotwein:

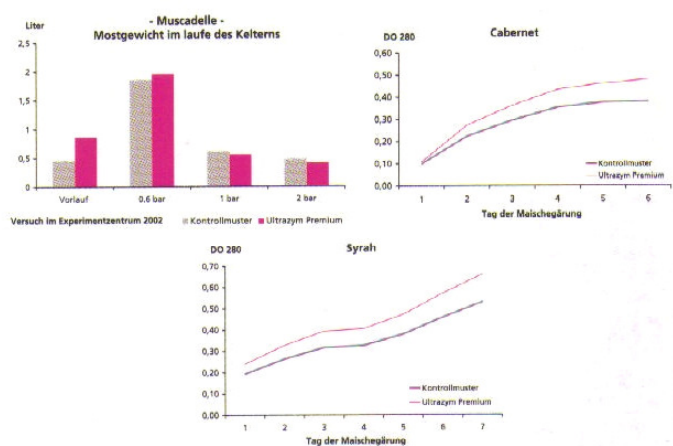
Ultrazym Premium wird nach dem Mahlen hinzugefügt und verbessert den Tanningehalt und die Farbe, auch bei kurzen Maischegärungen und unabhängig von der Rebsorte.

Bei Weißwein:

Ultrazym Premium wird in den Scheitermost oder in dem Ablassbottich hinzugefügt und erhöht bis zu über 20% den Ertrag des Vorlaufs und bis zu über 10% den Gesamtertrag.

Somit wird eine maximale Menge in dem fertigen Wein aufgewertet. Ultrazym Premium wird in vernünftiger Dosis je nach seiner Benutzungsperiode in der Weinbereitung und je nach Gesundheitszustand des Lesegutes verwendet.

## Einige Ergebnisse als Beispiel



## Anwendungen

Rotweinbereitung	Dosierung g/100kg	Vermengung	Bemerkung
Traditionelle Weinbereitung	3-5	Bei Füllen des Tanks	Möglichkeit, die Maischedauer um 20 bis 30% zu verkürzen. Bedeutende Steigerung der Weinmenge beim Abzug.
Thermovinifikation, Ganzbeerenmaischung bei Wärme	3-4	Vor Erhitzung	Enzymierung im Übergangstank.
Thermovinifikation, Ganzbeerenmaischung bei Wärme	2-3	Nach Erhitzung	Sobald die Temperatur unter 50°C gesunken ist.

Weißweinbereitung	Dosierung g/100kg	Vermengung	Bemerkung
Abtropfen vor Keltern	3-4	In den Übergangstank	Besonders geeignet zum Lagern vorm Keltern.
Abtropfen vor Keltern	3-5	Im Aufnahmebecken des Lesegutes	Reduziert Abtropfzeit unabhängig von Temperatur.
Keltern	3-5	Im Aufnahmebecken des Lesegutes oder nach und nach beim Füllen der Presse	Bei gleichem Pressen ist die Pressdauer um 20 bis 25% verkürzt. Der Ertrag des Vorlaufs steigt um 10 bis 15% an.

