

ULTRasi Darkberry

Macerazione delle uve rosse per vini strutturati

APPLICAZIONI

ULTRasi Darkberry è un preparato enzimatico granulare, dedicato alla macerazione delle uve rosse.

ATTIVITÀ

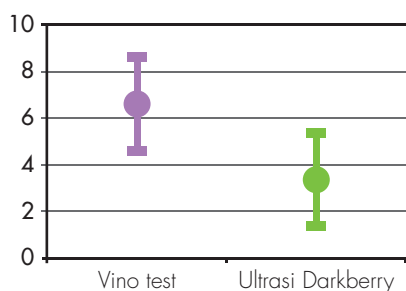
ULTRasi Darkberry è caratterizzato da attività pectolitiche e attività secondarie che, lavorando in sinergia, permettono la rapida estrazione degli antociani e dei tannini non astringenti dalle bucce in macerazione.

La velocità di azione consente di abbreviare i tempi della macerazione, pur garantendo un'ottimale estrazione dei componenti fenolici e degli aromi, anch'essi presenti nelle bucce. La specificità di azione permette di estrarre tannini parzialmente condensati con polisaccaridi e quindi adatti a dare stabilità del colore e struttura equilibrata in bocca.

ULTRasi Darkberry dà ottimi risultati in termini di colore e aromi anche quando impiegato nella macerazione prefermentativa a freddo. Darkberry si impiega principalmente su uve destinate a vini con buona struttura ed elevato potenziale di affinamento. Anche nelle uve con contenuto polifenolico non ottimale, la macerazione coadiuvata da Darkberry facilita il raggiungimento di un buon equilibrio antociani/tannini.

VANTAGGI

- Maggiore estrazione degli antociani;
- Maggiore estrazione dei tannini della pellicola;
- Maggiore estrazione delle componenti aromatiche;
- Possibilità di abbreviare la fase macerativa;
- Maggiore stabilità del colore estratto;
- Aumento della resa in vino fiore e di sgrondo;
- Migliore filtrabilità del vino.



Test di classamento su Barbera (2012)

Il test definisce una scala di preferenza: il vino con il **punteggio più basso è quello preferito**.

Il vino proveniente da macerazione con Darkberry è stato preferito per la complessità al gusto. Questo è probabilmente imputabile ad un maggiore grado di polimerizzazione dei polifenoli estratti.

Altre informazioni

Non proviene da organismi GM e non contiene organismi GM; ottenuto da *Aspergillus niger*; trascurabili attività Cinnamil esterasi e Antocianasi.

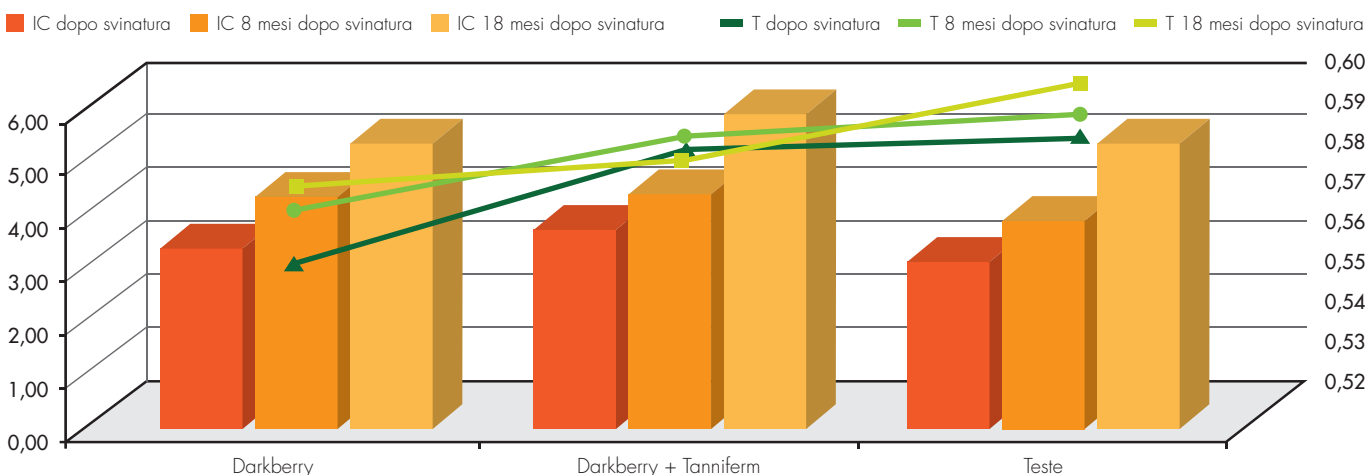
Modalità d'uso e dosi

Disperdere il prodotto in acqua o mosto (rapporto 1:10) e aggiungere alla massa da trattare. **In macerazione:** 2 - 4 g/q sulle uve alla ricezione, in pigiatura o al riempimento del vinificatore. **Per il torchiato:** 2 - 4 g/hl.

Confezione e conservazione

Barattoli da 100 g e sacchetti da 500 g. Conservare nella confezione integra in luogo fresco e asciutto.

Evoluzione di intensità colorante (IC) e tonalità (T) in Barbera (2012)



Il grafico mostra come l'impiego di Darkberry (2 g/hl) nella macerazione (5 gg.) di uva Barbera abbia influito significativamente e positivamente sulla stabilità del colore nel tempo. L'associazione con Tanniferm (20 g/hl) ha permesso di ottenere, dopo 18 mesi, un vino con colore più intenso rispetto all'impiego del solo enzima.

