

La tecnologia VINOLASE M102 nella vinificazione in bianco



L'enzima non è un reagente chimico ma un catalizzatore biologico che crea delle reazioni spontanee (altrimenti lentissime) nel processo di lavorazione delle uve

Vinolase M102 l'enzima per la chiarifica delle uve "difficili":

varietà ad alto contenuto pectico e mucillaginoso (botritis)(moscato, malvasie, uve passite, ecc.)

Problemi tecnologici

- Difficoltà a rilasciare mosto fiore (il mosto di migliore qualità che si genera nella prima fase di pressatura e che fuoriesce naturalmente)
- Difficoltà di pressatura
- Pessima sedimentazione
- Viscosità altissima dei mosti ottenuti (aspetto gelatinoso, marmellate)

Vinolase M102 l'enzima specifico per i nostri problemi

- Incrementa l'estrazione di mosto fiore
- Migliora la resa nelle presse
- Migliora la macerazione
- Riduce la schiuma e il consumo di frigoriferi durante la fermentazione
- Riduce drasticamente la viscosità dei mosti migliorando i processi di filtrazione, centrifugazione, ecc.
- Migliora la sedimentazione delle fecce nei mosti e nei vini
- Riduce l'uso di chiarificanti tradizionali

Le diverse varietà di uve bianche hanno generalmente i seguenti componenti

Polisaccaridi pectici:

Omogalatturonani, ramnogalatturonani, arabani, galattani.

Emicellulosa:

Xiloglucani, xilani, mannani

Cellulosa

Proteine strutturali:

Arabinogalattani-proteine.

Profilo polisaccaridi

Generalmente le uve rilasciano le seguenti frazioni.

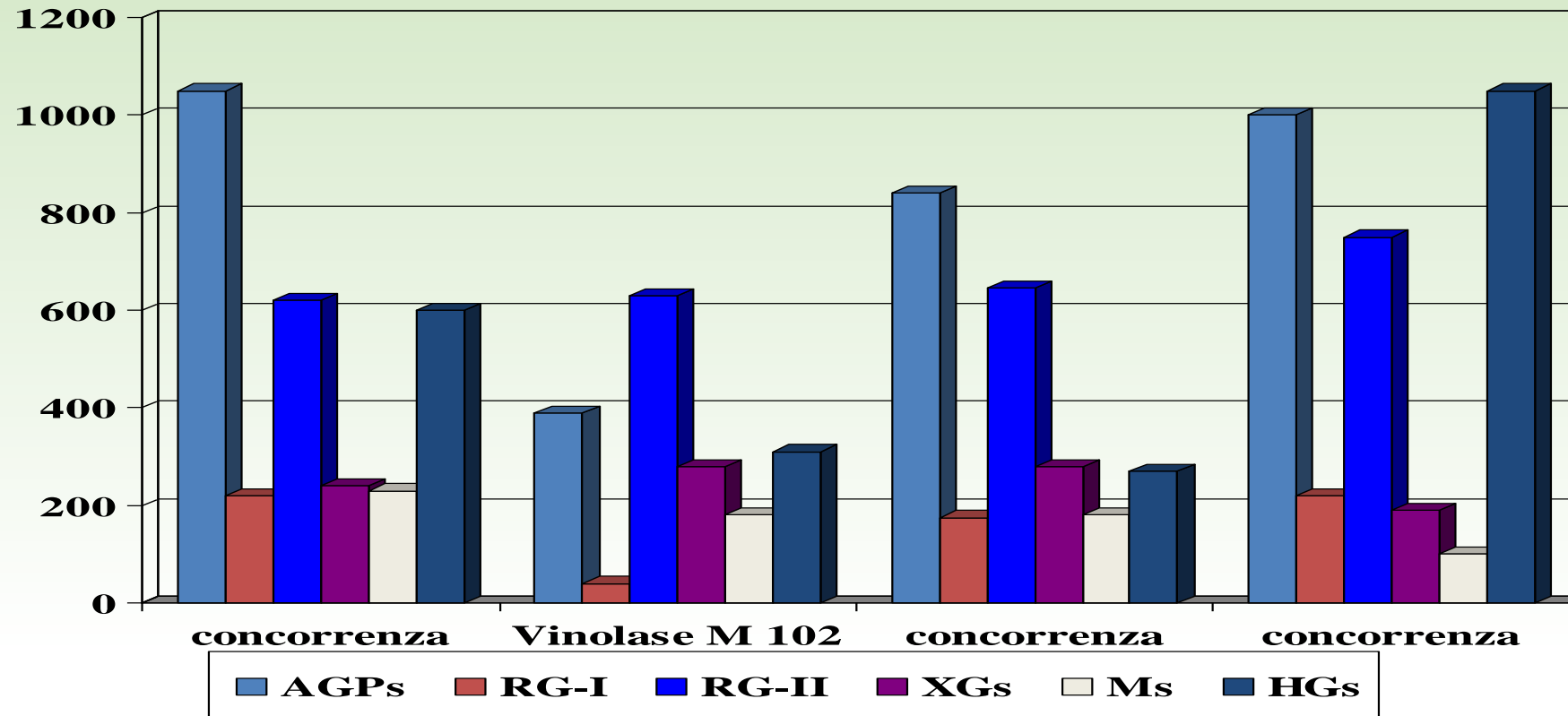
Frazione A: Arabinogalattani-proteine (AGPs),
ramnogalatturonani I (RG-I),
mannani, xiloglucani (XGs)

Frazione B: ramnogalatturonani II (RG-II)

Frazione C: Oligomeri di omogalatturonani (HG)

Frazione D: Mono (di)-saccaridi (prodotti di fine reazione)

Risultato della composizione dei polisaccaridi dopo il trattamento con l'enzima Vinolase M102



Conclusioni

Le pectine AGPs e HGs sono le più importanti. Su queste due pectine la Vinolase M102 ha dato i risultati migliori, ottenendo un eccellente effetto sui polisaccaridi pectici residui, che sono diminuiti notevolmente.