

ultiMA fresh

Soluzioni alternative all' *Elevage sur lies*

Freschezza, «zuccherosità» e lunghezza in bocca

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

ultiMA fresh è un preparato a base di mannoproteine selezionate che permette di valorizzare la freschezza gustativa dei vini.

ultiMA fresh partecipa anche all'aumento della lunghezza e della «zuccherosità», riducendo al tempo stesso l'amaro, con il risultato di un equilibrio gustativo ottimale.

In generale, alcune mannoproteine possono contribuire alla stabilizzazione tartarica.

ISTRUZIONI PER L'USO E PRECAUZIONI D'IMPIEGO

- Dosaggio: da 5 a 25 g/hL.

Al fine di ottimizzare la dose per il trattamento e valutarne gli effetti a livello sensoriale, si consiglia di effettuare delle prove preventive in bottiglia.

Solubilizzare **ultiMA fresh** in una quantità d'acqua o di vino pari a 10 volte il suo volume. La sua presentazione sotto forma di micro-granulati ne facilita l'impiego limitando fortemente qualsiasi polverulenza.

Dopo l'incorporazione, omogeneizzare bene il vino tramite travaso o rimescolatura, evitando l'ossigenazione.

Totalmente solubile, **ultiMA fresh** viene aggiunto direttamente nel vino. Grazie alla sua azione istantanea, il trattamento del vino può essere effettuato immediatamente prima dell'imbottigliamento. Se il vino è destinato ad essere filtrato, è preferibile aggiungere **ultiMA fresh** 24 ore prima di procedere alla filtrazione. L'utilizzazione di **ultiMA fresh** non diminuisce la filtrabilità.

Nota Bene: prima della microfiltrazione tangenziale, generalmente si considera che il vino trattato debba presentare le seguenti caratteristiche: Indice di filtrabilità < 10 e Torbidità < 1 NTU.

CARATTERISTICHE

- Origine delle mannoproteine: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Agenti di granulazione: polisaccaridi vegetali (gomma arabica)
- Preparato solido sotto forma di micro-granulati solubili al 100%.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- 500g, 1 kg

Conservare in un luogo asciutto, tra 5°C e 25°C ed esente da odori.

Dopo l'apertura, richiudere bene il sacchetto e riporlo al riparo dall'aria e dall'umidità per ottimizzarne la conservazione che non deve essere superiore a un mese.

Una volta preparata la soluzione, utilizzare entro la giornata.



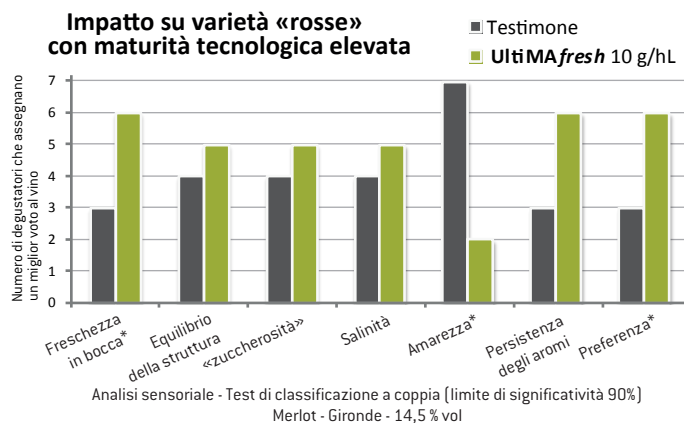
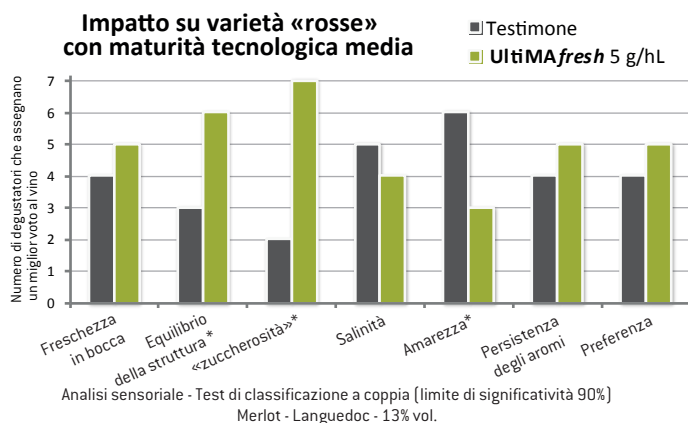
ultiMA fresh

Ristabilire l'equilibrio

Le nostre sperimentazioni hanno mostrato la sua propensione a riequilibrare la struttura dei vini aventi una maturità fenolica sfasata rispetto alla loro maturità tecnologica. Con un dosaggio appropriato, **ultiMA fresh** riduce l'amaro e il «verde», apportando al tempo stesso freschezza in bocca.

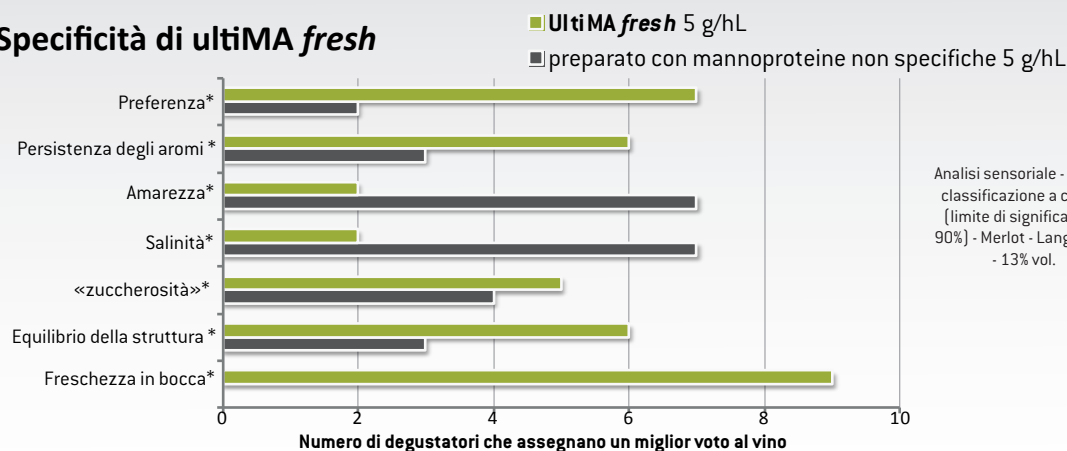
Su vini meno ricchi, contribuisce alla loro dolcezza e rotondità.

In tutti i casi, la personalità e l'originalità del vino sono preservate.



Un preparato ricco di mannoproteine specifiche

Specificità di ultiMA fresh



UltiMA fresh è un formulato specifico, selezionato per la sua azione particolare sull'equilibrio. Comparativamente ad altri preparati, partecipa di più alla riduzione dell'amaro e all'armonia tra alcool, tannini, acidità e «zuccherosità».