

# ultiMA Ready Life

Soluzioni alternative all' *Elevage sur lies*

**Stabilizzazione aromatica, rotondità**

## APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**ultiMA Ready Life** è un preparato liquido a base di mannoproteine selezionate che interagisce con la frazione aromatica del vino.

**ultiMA Ready Life** contribuisce anche al miglioramento dell'equilibrio colloidale dei vini ed all'aumento della lunghezza in bocca e della «zuccherosità».

In generale, alcune mannoproteine possono contribuire alla stabilizzazione tartarica.

## ISTRUZIONI PER L'USO E PRECAUZIONI D'IMPIEGO

- Dosaggio: da 20 a 150 ml/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.

Aggiungere **ultiMA Ready Life** in una quantità d'acqua o di vino pari a 2 volte il suo volume. La sua presentazione sotto forma liquida ne facilita l'impiego.

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

Totalmente solubile, **ultiMA Ready Life** viene aggiunto direttamente nel vino. Grazie alla sua azione istantanea, il trattamento del vino può essere effettuato immediatamente prima dell'imbottigliamento. Tuttavia è preferibile aggiungere **ultiMA Ready Life** 24 ore prima di procedere alla filtrazione.

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.

Per i vini vinificati con metodo tradizionale, **ultiMA Ready Life** è incorporato direttamente nello scioppo di dosaggio prima dell'omogeneizzazione. **ultiMA Ready Life** non provoca effervescenza eccessiva (fenomeno di gerbage).

## CARATTERISTICHE

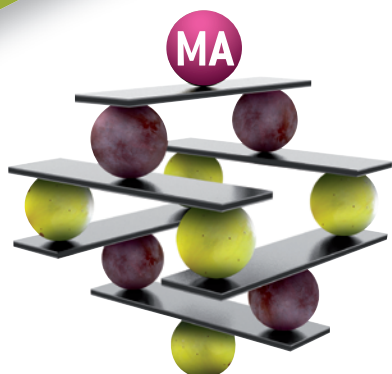
- Origine delle mannoproteine: *Saccharomyces cerevisiae* (frazione specifica) mantenute in forma liquida.
- Conservanti: E220 anidride solforosa (<0.25%).

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- Bottiglia da 1 L, tanica da 5 L.

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

Una volta aperto il contenitore, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può più essere conservato.



# ultiMA Ready Life

## Spotare l'equilibrio colloidale

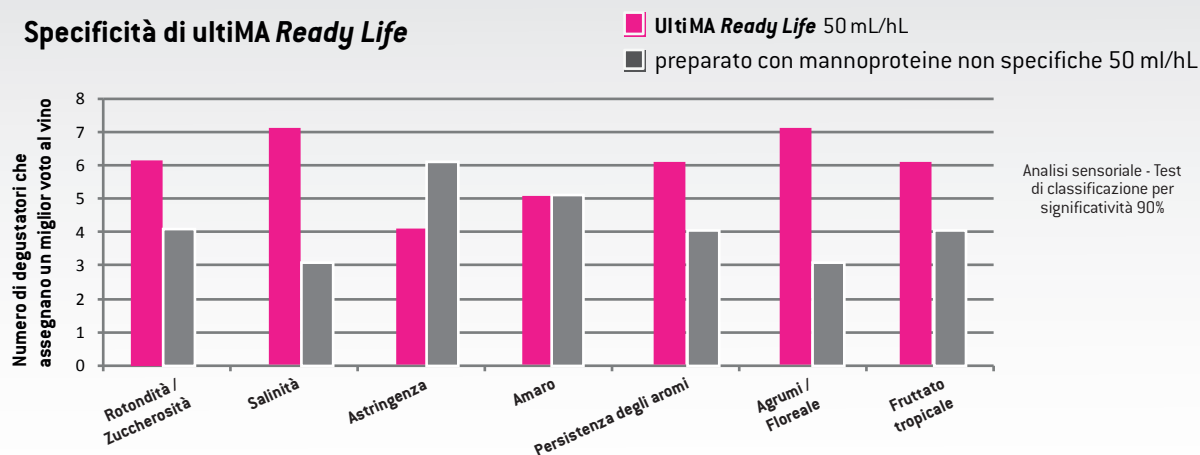
Grazie alla specifica frazione mannoproteica, **ultiMA Ready Life** è capace di interagire positivamente con la frazione aromatica consentendo una più lunga shelf life aromatica del vino.

Il contributo alla salinità dei vini e la sua azione colloidale conferiscono ad **ultiMA Ready Life** un impatto sensoriale molto interessante.

Le prove da noi effettuate hanno dimostrato che **ultiMA Ready Life** permette, a dosi molto basse, di spostare l'equilibrio dell'acidità e della secchezza verso la rotondità, la «zuccherosità» e la persistenza aromatica. Ciò nonostante, il bouquet ed il carattere del vino restano preservati e rispettati.

## Un preparato ricco di mannoproteine specifiche

### Specificità di ultiMA Ready Life



**ultiMA Ready Life** è un formulato specifico, selezionato per la sua interazione particolare con la frazione aromatica. Comparato ad altri preparati, partecipa di più alla persistenza degli aromi ed alla lunghezza in bocca, riducendo al tempo stesso in modo più intenso le sensazioni acide troppo marcate.