

# ultiMA Jump

Per esaltare e preservare la freschezza aromatica dei vini

## APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**ultiMA Jump™**, a base di mannoproteine selezionate, è in grado di far risaltare e preservare la freschezza aromatica dei vini.

Grazie alla formazione di legami tra gli aromi ed alcune macromolecole parietali del lievito (come le mannoproteine), la sensibilità degli aromi alle ossidazioni secondarie viene notevolmente ridotta, così come viene a ridursi l'idrolisi delle macromolecole parietali durante il periodo di conservazione del vino in bottiglia.

**ultiMA Jump™** migliora inoltre l'equilibrio gustativo globale e come tutte le mannoproteine in genere, contribuisce alla stabilizzazione tartarica.

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

- Da 5 a 20 g/hL.

Per ottimizzare il dosaggio e verificare gli effetti del trattamento, si consiglia di effettuare dei test preliminari in bottiglia.

Dissolvere **ultiMA Jump™** in 10 volte il suo volume d'acqua o di vino. La forma microgranulare rende il prodotto semplice da usare. Una volta incorporato il prodotto nel volume totale, occorrerà omogeneizzare mescolando o agitando, evitando però di ossigenare la massa da trattare. Essendo **ultiMA Jump™** completamente solubile, il prodotto può essere aggiunto direttamente al vino.

Grazie alla sua attività istantanea, il prodotto può essere aggiunto alla massa di vino subito prima dell'imbottigliamento. Tuttavia, per evitare ogni possibile rischio di intorbidamento si consiglia di aggiungere **ultiMA Jump™** nelle 24 ore antecedenti la filtrazione, prima dell'imbottigliamento. Si raccomanda vivamente di effettuare delle prove di laboratorio, per verificare la filtrabilità del vino al dosaggio scelto, prima di aggiungere il prodotto alla massa totale.

Prima della microfiltrazione, il vino da trattare dovrebbe presentare le seguenti caratteristiche: indice di colmataggio <10 e torbidità <1 NTU.

## CARATTERISTICHE

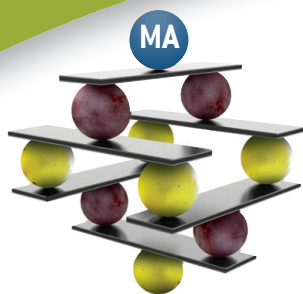
- Origine delle mannoproteine: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Agente di granulazione: polisaccaridi di vegetali (gomma arabica).
- Preparazione solida microgranulare, 100% solubile alle dosi normalmente consigliate.

La prediluizione di **ultiMA Jump™** in 10 volte il suo volume d'acqua o di vino può accompagnarsi ad un leggero intorbidamento che sparisce una volta che il prodotto è stato incorporato nella massa da trattare.

## CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti da 0,1 kg e 1 kg

Da conservare in luogo asciutto, ventilato e privo di odori a una temperatura tra 5 e 25°C. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere usato nell'arco della giornata.



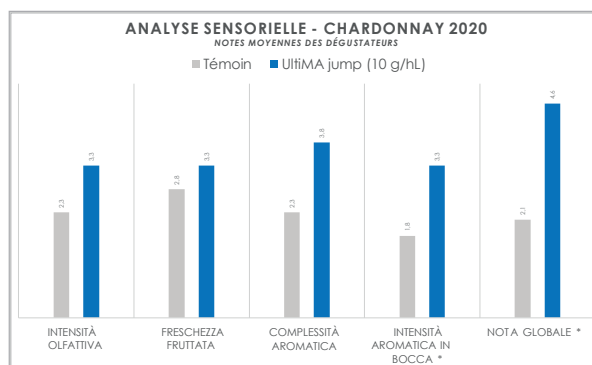
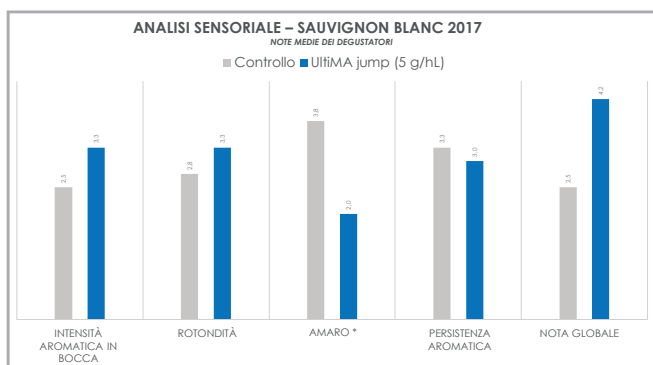
# ultiMA Jump

L'arte dell'equilibrio...

## Legami stabilizzanti tra mannoproteine del lievito e composti aromatici: effetto protettivo

Diverse ricerche hanno evidenziato le possibili interazioni tra le mannoproteine del lievito e gli aromi del vino. Queste relazioni possono assumere due forme:

- Legami idrogeno, tra le parti idrofile della macromolecola e le parti polari dei composti aromatici;
- Legami idrofobici tra gli aromi più apolari e alcuni amminoacidi o "tasche idrofobiche" di parti peptidiche.



## Un profilo aromatico più fresco e più definito

**ultiMA Jump™** è stato testato su numerosi vini bianchi e rosati, fermi e frizzanti mettendone in evidenza le note agrumate e di frutta fresca. Durante le prove realizzate su vini con note lievemente ossidate, l'impiego di **ultiMA Jump™** ha inoltre permesso di riorientare il profilo aromatico verso dei sentori più distinti, diminuendo in tal modo la percezione dei caratteri legati all'ossidazione (note d'amaro e di frutta matura).



### EVOLUZIONE SENSORIALE

Su diverse prove per vini provenienti da sauvignon, glera (Prosecco), incrocio manzoni (Prosecco), turbiana, chardonnay, nero d'Avola, syrah, insolia, garganega, corvina, rondinella, molinara

In combinazione con le strategie e le tecniche sviluppate dal IOC per il controllo dell'ossidazione e della contaminazione microbiologica sia durante le fasi di pre-fermentazione, fermentazione o maturazione, **ultiMA Jump™** si rivela uno strumento per la riduzione dell'SO<sub>2</sub>.

