

ultiMA soft

Soluzioni alternative all' *Elevage sur lies*

Rotondità e persistenza aromatica

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

ultiMA soft è un preparato a base di mannoproteine selezionate che riduce significativamente la percezione acida. **ultiMA soft** 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 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 soft** 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 soft** 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 soft** 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.

CARATTERISTICHE

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

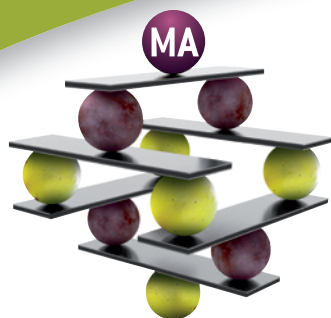
CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- 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.



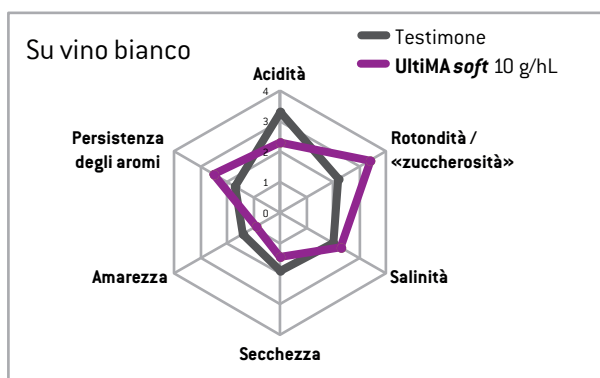
ultiMA soft

Spotare l'equilibrio colloidale

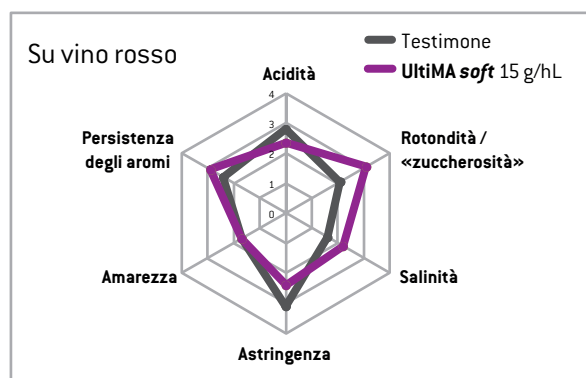
La sua tendenza a contribuire alla salinità dei vini e la sua azione colloidale conferiscono ad **ultiMA soft** un impatto sensoriale molto interessante.

Che si tratti di un vino bianco o di un vino rosso, le prove da noi effettuate hanno dimostrato che **ultiMA soft** permette, a dosi molto basse, di spostare l'equilibrio dell'acidità e della secchezza verso la rotondità, la «zuccherosità» e la persistenza aromatica.

Ciò non ostante, il bouquet e il carattere del vino restano preservati e rispettati.



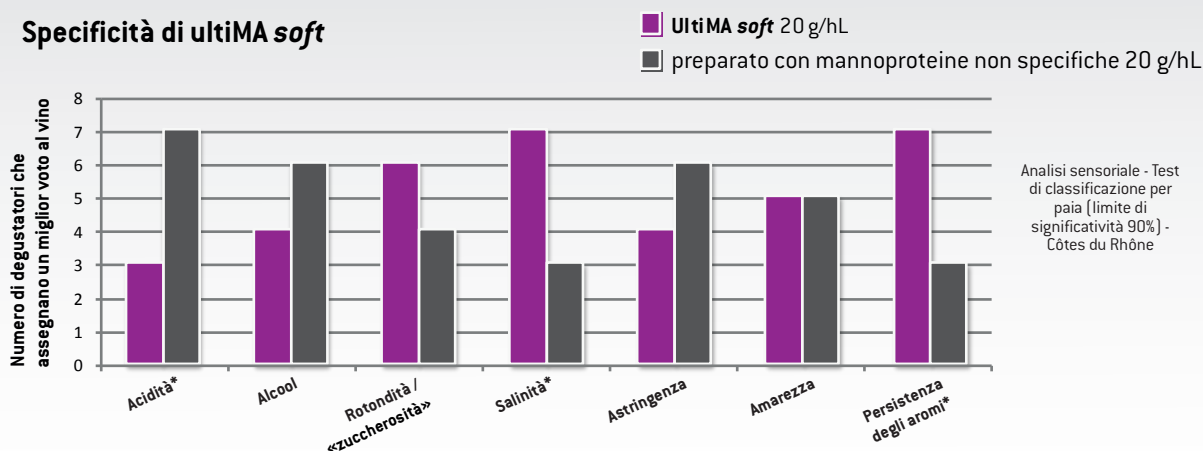
Risultati delle analisi sensoriali su vini di prova - Vino bianco - Gros plant



Risultati delle analisi sensoriali su vini di prova -Vino rosso - Côtes du Rhône

Un preparato ricco di mannoproteine specifiche

Specificità di ultiMA soft



UltiMA soft è un formulato specifico, selezionato per la sua azione particolare sull'equilibrio colloidale. Comparativamente ad altri preparati, partecipa di più alla percezione salina ed alla lunghezza in bocca, riducendo al tempo stesso in modo più intenso le sensazioni acide troppo marcate.