

# ultiMA<sup>fresh</sup>

## BIOPRODOTTI DERIVATI DAL LIEVITO

**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.

### ➤ CARATTERISTICHE

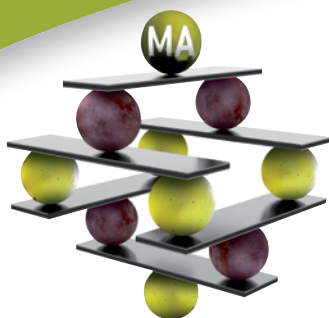
- Origine delle mannoproteine: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Preparato solido sotto forma di micro-granulati solubili al 100%.

### ➤ CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- 1 kg

Da conservare a temperatura ambiente in un locale asciutto e privo di odori.

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



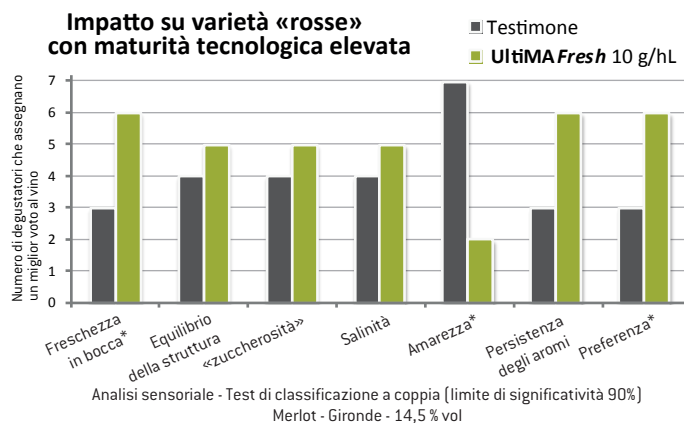
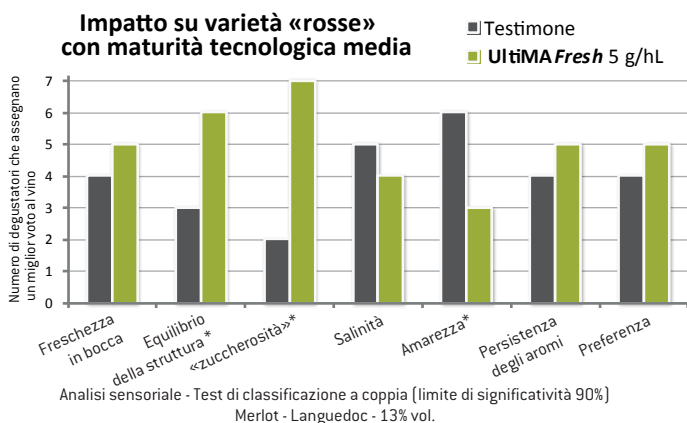
**ultiMA** *fresh*

## 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.

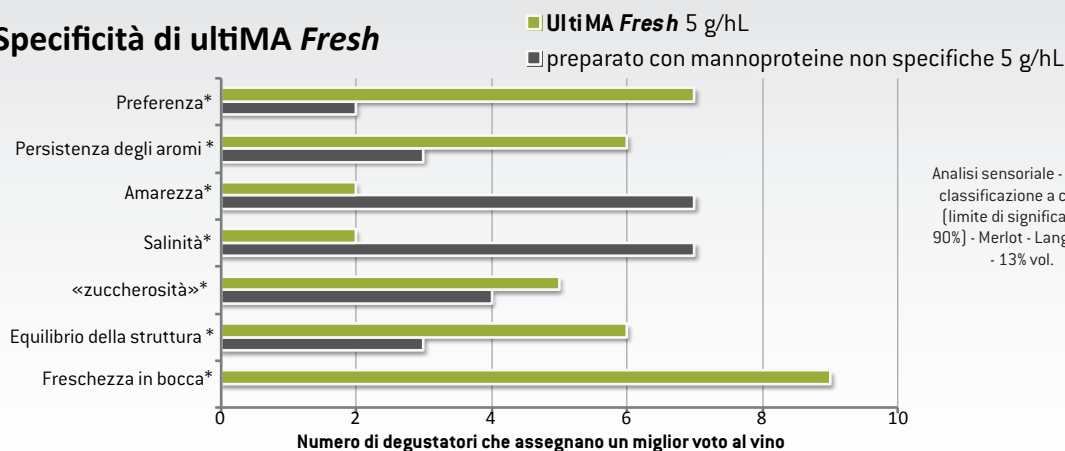
Su vini meno ricchi, contribuisce alla loro dolcezza e rotondità.

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».