

# ultiMA Ready Expression

Soluzioni alternative all' *Elevage sur lies*

**Persistenza, freschezza gustativa e diminuzione dell'amaro**

## ↓ APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**ultiMA Ready Expression** è una soluzione a base di mannoproteine selezionate le quali contribuiscono a migliorare la persistenza aromatica e la sensazione di freschezza gustativa del vino. Oltre a ciò, questo prodotto aiuta ad attenuare le sensazioni aggressive, come ad esempio l'amaro o l'astringenza.

## ↓ MODALITÀ D'IMPIEGO E DOSAGGIO

- 2 ÷ 15 cL/hL.

Si consiglia di effettuare dei test preliminari in bottiglie per ottimizzare il dosaggio e giudicarne gli effetti. Dopo averlo incorporato alla massa da trattare, omogeneizzare per bene il vino con un rimontaggio o un bâtonnage, senza la presenza d'ossigeno. Totalmente solubile, **ultiMA Ready Expression** viene aggiunto direttamente al vino.

Grazie alla sua attività istantanea, il vino può essere trattato immediatamente prima dell'imbottigliamento.

Ciononostante, onde evitare qualunque rischio, si raccomanda di aggiungere **ultiMA Ready Expression** 24 ore prima della filtrazione nella fase di pre-imbottigliamento. È preferibile effettuare in laboratorio un test di filtrabilità del vino al dosaggio prescelto prima di disperdere il prodotto nella massa totale di vino.

Avvertenze: prima della microfiltrazione pre-imbottigliamento, si considera generalmente che il vino da trattare debba avere le seguenti caratteristiche: Indice di filtrabilità < 10 e torbidità < 1 NTU (secondo standard interno).

Per i vini che sono vinificati con il metodo classico, **ultiMA Ready Expression** viene introdotto direttamente nel *liqueur d'expédition* prima dell'omogeneizzazione.

## ↓ CARATTERISTICHE

- Origine delle mannoproteine : *Saccharomyces cerevisiae*.

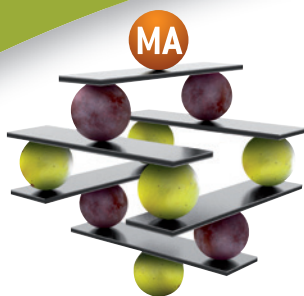
Conservante: E220 SO<sub>2</sub> (<0.25%).

**ultiMA Ready Expression** non induce fenomeni di gerbage (effervescenza con fuoriuscita eccessiva di vino dalla bottiglia).

## ↓ CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1L, 5L

Conservare in luogo fresco ed asciutto privo di odori, tra 5 e 25°C. Una volta aperto il flacone, il prodotto deve essere rapidamente impiegato poiché non si conserva.

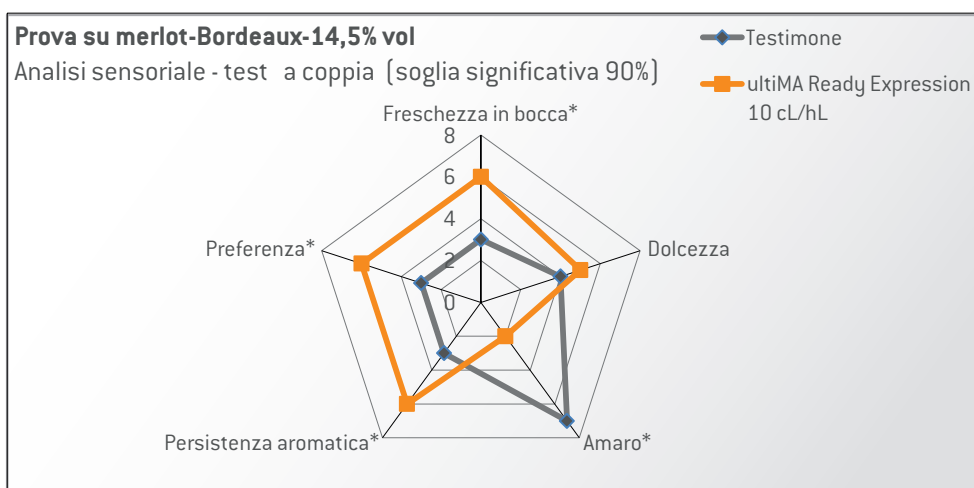


# ultiMA Ready Expression

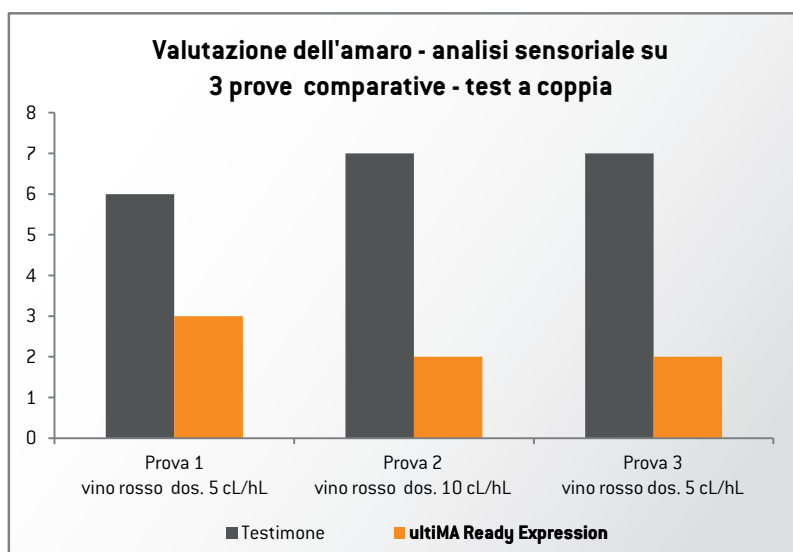
L'arte dell'equilibrio...

## Ridona freschezza ai vini

L'azione colloidale di **ultiMA Ready Expression** conferisce un impatto sensoriale tangibile e rappresenta un potente strumento a disposizione del vinificatore.



I nostri esperimenti ci hanno dimostrato l'attitudine di **ultiMA Ready Expression** a ridonare freschezza ai vini, in termini di equilibrio gustativo. Inoltre, il prodotto contribuisce a donare rotondità, senza però appesantire la bocca. Questa freschezza gustativa va di pari passo con il miglioramento della persistenza aromatica consentita dalle interazioni mannoproteine-aromi.



Infine, **ultiMA Ready Expression** partecipa attivamente alla diminuzione dell'amaro e dell'astringenza eccessivi. Quest'azione si rivela particolarmente interessante soprattutto in caso di divario tra la maturità fenolica e quella tecnologica.