

ultiMA Ready Fizz

Soluzioni alternative all' *Elevage sur lies*

Ottimizzazione della percezione gustativa del perlage nel metodo Charmat

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

UltiMA Ready Fizz è una soluzione a base di mannoproteine selezionate che equilibra la sensazione cremosa e la percezione di freschezza legata al perlage dei vini prodotti con metodo Charmat. **UltiMA Ready Fizz** contribuisce alla rotondità e alla lunghezza in bocca, limitando l'aggressività delle bolle ed esaltando l'eleganza del perlage. **UltiMA Ready Fizz** è stato sviluppato per rispettare pienamente l'espressione e la purezza aromatica dei vini prodotti con metodo Charmat e costituisce un valido aiuto per la stabilizzazione della schiuma.

Alcune mannoproteine contribuiscono alla stabilizzazione tartarica dei vini.

ISTRUZIONI PER L'USO E PRECAUZIONI D'IMPIEGO

- Dosaggio: da 5 a 20 cL / hL.

Sono consigliati test preliminari in bottiglia per ottimizzare la dose del trattamento e per valutare l'effetto del prodotto.

Dopo l'incorporazione, omogeneizzare completamente il vino senza ossigenarlo. Totalmente solubile, **UltiMA Ready Fizz** può essere aggiunto direttamente al vino.

Grazie alla sua attività immediata, il vino può essere lavorato immediatamente prima dell'imbottigliamento.

Tuttavia, per evitare qualsiasi rischio di torbidità, si consiglia di aggiungere **UltiMA Ready Fizz** 24 ore prima della filtrazione prima dell'imbottigliamento. È anche preferibile eseguire in laboratorio un test di filtrabilità del vino alla dose prescelta prima dell'uso del prodotto.

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).

Se utilizzato nel metodo tradizionale, **UltiMA Ready Fizz** viene introdotto direttamente nella liqueur d'expédition prima dell'omogeneizzazione.

CARATTERISTICHE

- Origine delle mannoproteine: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Conservanti: E220 anidride solforosa (<0.25%).

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- 1L, 5 L.

Conservare in luogo asciutto e inodore tra 5 e 25 ° C.

Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può essere conservato.