



LEES  
ALTERNATIVES

# Metti in equilibrio il tuo vino

## Soluzioni alternative all'Élevage sur lies

*Frazioni specifiche di mannoproteine per  
il pre-imbottigliamento*

ulti **MA**

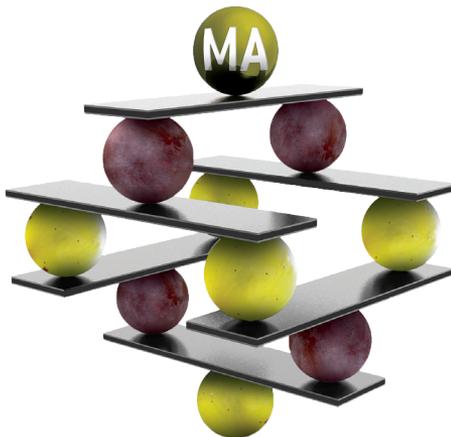
*soft*

ulti **MA**

*fresh*

ulti **MA**

*jump*



ulti **MA**

*ready life*

ulti **MA**

*ready expression*

ulti **MA**

*ready fizz*



**Perdomini  
IOC**

*Révélonz votre différence*

# Soluzioni alternative all'Élevage sur lies

## Proprietà enologiche delle frazioni dei lieviti

### MANNOPROTEINE:

- Volume / Rotondità
- Persistenza aromatica
- longevità aromatica
- Agenti stabilizzanti

### AMINOACIDI E PEPTIDI:

- Dolcezza
- Zuccherosità
- Amaro

### MINERALI:

- Agenti saporiferi (sapidità, mineralità, amarezza)

### ACIDI NUCLEICI:

- Agenti esaltatori del gusto

### PARETE:

- Ruolo di assorbimento





LEES  
ALTERNATIVES

L'effetto sensoriale e la velocità di azione di ogni tecnica alternativa all'*Elevage sur lies*, variano in base agli obiettivi tecnologici.

Il ceppo del lievito influisce fortemente sul potenziale di rilascio di alcuni composti e questa proprietà dipende anche dalle sue condizioni di crescita. Inoltre, il momento e il metodo di inattivazione della crema di lievito influiscono sulla liberazione più o meno rapida e selettiva nel vino dei diversi composti del lievito stesso. Attraverso specifiche tecniche di estrazione e purificazione si sono potute selezionare particolari frazioni di mannoproteine istantaneamente attive e solubili nel vino. Nasce così il range **ultiMA**.

*Formulazioni  
ricche in  
mannoproteine*

*Impatto  
gustativo  
immediato*

*Intensità  
aromatica*



LEES  
ALTERNATIVES

## 6 prodotti diversi: 3 solidi e 3 liquidi, con caratteristiche e applicazioni ben distinte

Totalmente solubili, i prodotti del range **ultiMA**, in forma solida o liquida si dosano direttamente al vino ed hanno un'azione istantanea.

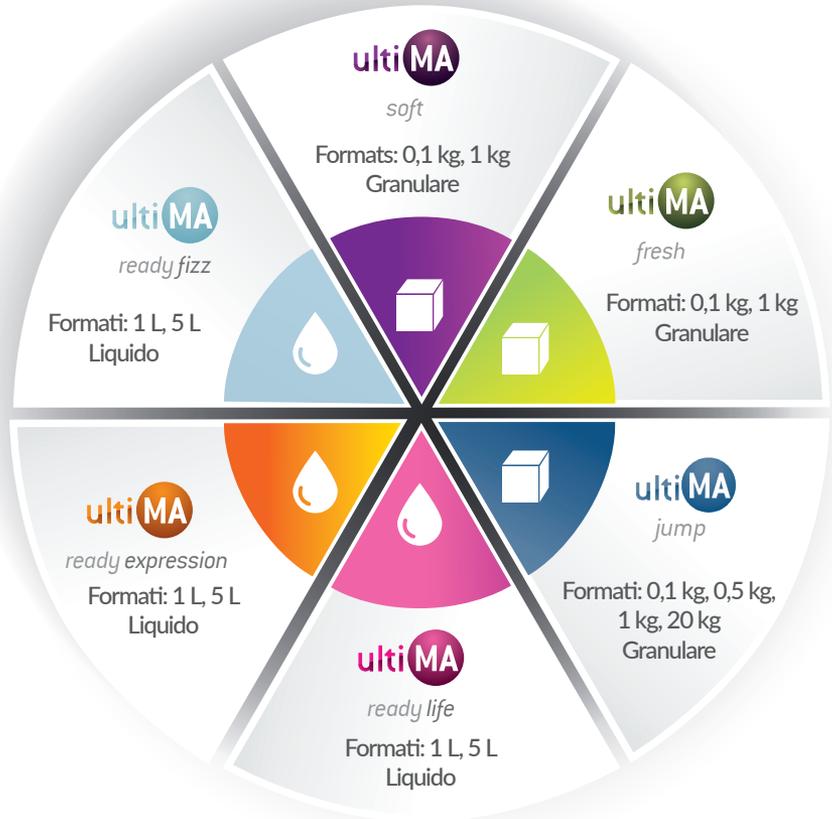
Grazie a questo effetto immediato, il trattamento può essere effettuato prima della micro-filtrazione che precede l'imbottigliamento.

Grazie a speciali processi produttivi altamente innovativi, sia di granulazione che di solubilizzazione, i prodotti del range **ultiMA**, risultano avere proprietà tecnologiche e sensoriali uniche.



LEES  
ALTERNATIVES

# Preparazioni e formati





LEES  
ALTERNATIVES

# Droppers Box

Ogni prodotto del range **ultiMA** ha uno specifico obiettivo sensoriale.

La scelta deve essere effettuata accuratamente grazie a test preliminari su vino prima dell'utilizzo in cantina.

Perdomini-IOC mette a disposizione del cliente il "Droppers Box" contenente un campione di ciascun prodotto del range, per facilitarne il dosaggio. Grazie a questo utile strumento, è possibile testare i prodotti direttamente in bottiglia o nel bicchiere, per verificare subito l'impatto sensoriale.

	 15cL	 75cL
5-25 g/hL		
5g/hL	2 x 	11 x 
10 g/hL	4 x 	22 x 
20 g/hL	8 x 	44 x 

Su Ciascun campione contenuto nel Droppers box, una specifica etichetta indicherà all'utilizzatore il numero di gocce di prodotto liquido da dosare, in un calice o in una bottiglia, corrispondenti ad un tipico dosaggio di cantina. In questo modo sarà possibile verificare facilmente l'effetto sensoriale dei vari prodotti. Qui a fianco, un esempio di etichetta.



LEES  
ALTERNATIVES

# Applicazioni



ulti **MA**

*soft*

## Ultima soft

### Per ottenere equilibrio e morbidezza.

Contribuisce alla salinità dei vini bianchi e ne diminuisce la secchezza, riduce l'acidità e l'astringenza dei vini rossi, conferisce "zuccherosità" e persistenza aromatica.

ulti **MA**

*ready life*

## Ultima ready life

### Per l'allungamento della persistenza aromatica.

Permette di preservare il bouquet aromatico dei vini bianchi, rossi e spumanti aumentandone la persistenza aromatica.

ulti **MA**

*fresh*

## Ultima fresh

### Per ristabilire l'equilibrio.

Riequilibrio di vini con maturità fenolica sfasata rispetto alla maturità tecnologica, su vini meno ricchi contribuisce a dolcezza e rotondità.

ulti **MA**

*ready expression*

## Ultima ready expression

### Ridona freschezza a tutti i vini, in termini di equilibrio gustativo.

Nei vini rossi agisce efficacemente per ridurre l'amaro e l'astringenza, nei vini bianchi valorizza la sensazione di sapidità.

ulti **MA**

*jump*

## Ultima jump

### Potenzia la freschezza aromatica e la longevità.

Mette in evidenza e preserva la freschezza aromatica dei vini. Migliora l'equilibrio gustativo globale e contribuisce alla stabilizzazione tartarica.

ulti **MA**

*ready fizz*

## Ultima ready fizz

### Per bollicine più cremose.

Contribuisce sensibilmente all'ottenimento di un perlage più cremoso e alla finezza negli spumanti prodotti con il metodo "Charmat".



LEES  
ALTERNATIVES

# Impatto gustativo immediato: intensità aromatica

I prodotti del range **ultiMA** sono specifiche frazioni mannoproteiche che interagiscono positivamente con la componente aromatica del vino consentendo il miglioramento della morbidezza, freschezza, mineralità, perlage ed equilibrio colloidale.

**ultiMA** permette così di raggiungere vari obiettivi sensoriali di finitura su vini bianchi, rossi e spumanti per mettere in equilibrio gli aromi preservando e valorizzando le caratteristiche dei vini stessi.



LEES  
ALTERNATIVES

# Effetto sensoriale



**ultiMA**  
*soft*

Riduce significativamente la percezione acida, conferisce corpo, struttura e persistenza aromatica. Altamente stabilizzante.

**ultiMA**  
*fresh*

Permette di valorizzare la freschezza gustativa e a conferire lunghezza, corpo e volume.

**ultiMA**  
*jump*

Sui vini bianchi e rosati, fermi e frizzanti mette in evidenza le note agrumate e di frutta fresca. In generale permette di riorientare il profilo aromatico verso dei sentori più distinti, diminuendo la percezione dei caratteri legati all'ossidazione (note d'amaro e di frutta matura).

**ultiMA**  
*ready life*

Permette una stabilizzazione aromatica conferendo rotondità e lunghezza in bocca. Il prodotto è trattato con chitosano e carbone.

**ultiMA**  
*ready expression*

Migliora la persistenza aromatica e la sensazione di freschezza gustativa, esalta la sapidità ed aiuta ad attenuare le sensazioni aggressive come l'amaro e l'astringenza. Il prodotto è trattato con chitosano e carbone

**ultiMA**  
*ready fizz*

Nessuna interazione gustativa o olfattiva diretta, contribuisce sensibilmente all'ottenimento di un perlage più cremoso nel metodo Charmat. Frazione specifica di mannoproteine ottenuta per questa particolare applicazione.

MA



LEES  
ALTERNATIVES

# ultiMA: prodotti microfiltrabili



Tutti i prodotti del range **ultiMA** sono microfiltrabili 0,45 micron, proprietà che li rende idonei ad essere utilizzati nella fase che precede la filtrazione finale e l'imbottigliamento. Ogni prodotto ed ogni lotto di produzione vengono sottoposti a specifici e rigorosi test di laboratorio per valutarne la microfiltrabilità su varie tipologie di vino.

Tutti i prodotti **ultiMA** possono essere aggiunti direttamente al vino prima dell'imbottigliamento, tuttavia per una resa ottimale si consiglia, ove possibile, di incorporare i prodotti 24 ore prima della micro-filtrazione che lo precede.



LEES  
ALTERNATIVES

# Dosaggi e modalità d'uso



ulti MA

**Ultima  
soft**

da 5 a 25 g/hL

Da incorporare prima dell'imbottigliamento preferibilmente 24 ore prima della micro-filtrazione.

ulti MA

**Ultima  
fresh**

da 5 a 25 g/hL

Da incorporare prima dell'imbottigliamento preferibilmente 24 ore prima della micro-filtrazione.

ulti MA

**Ultima  
jump**

da 5 a 20 g/hL

Da incorporare prima dell'imbottigliamento preferibilmente 24 ore prima della micro-filtrazione. Nei vini spumanti prodotti con il metodo classico può essere aggiunto direttamente alla Liqueur d'expedition prima dell'omogenizzazione.

ulti MA

**Ultima  
life**

da 20 a 150 mL/hL

Da incorporare prima dell'imbottigliamento preferibilmente 24 ore prima della micro-filtrazione. Nei vini spumanti prodotti con il metodo classico può essere aggiunto direttamente alla Liqueur d'expedition prima dell'omogenizzazione.

ulti MA

**Ultima  
ready expression**

da 20 a 150 mL/hL

Da incorporare prima dell'imbottigliamento preferibilmente 24 ore prima della micro-filtrazione. Nei vini spumanti prodotti con il metodo classico può essere aggiunto direttamente alla Liqueur d'expedition prima dell'omogenizzazione.

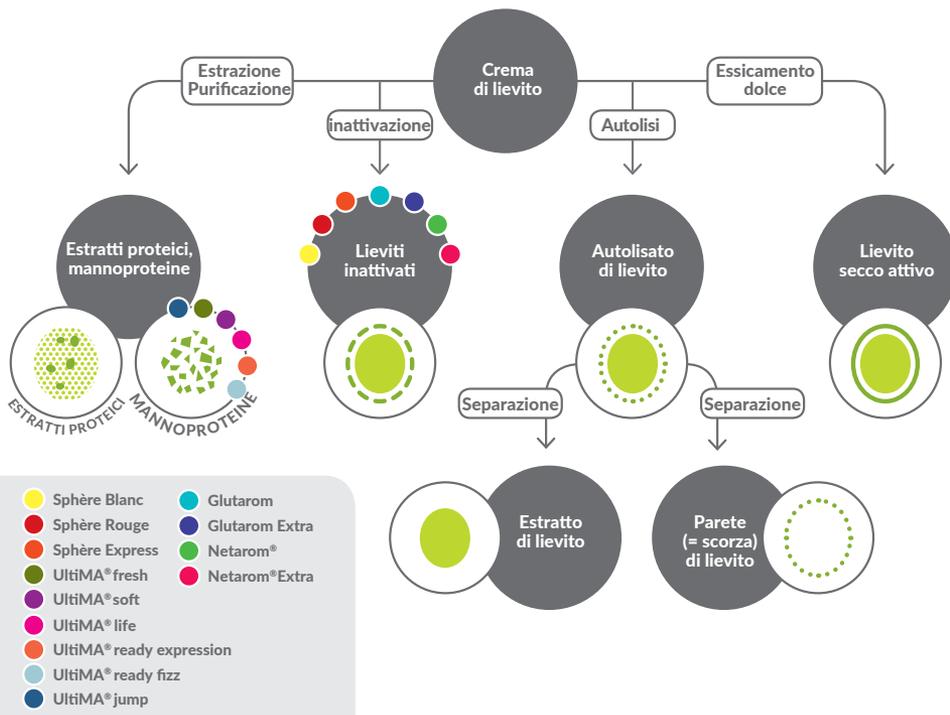
ulti MA

**Ultima  
ready fizz**

da 20 a 150 mL/hL

Da incorporare prima dell'imbottigliamento preferibilmente 24 ore prima della micro-filtrazione. Nei vini spumanti prodotti con il metodo classico può essere aggiunto direttamente alla Liqueur d'expedition prima dell'omogenizzazione.

## Le alternative all'Élevage sur lies e altre frazione del lievito



**Perdomini-IOC S.p.A.**

Via Salvo D'Acquisto, 2  
37036 S. Martino B.A. (VR) Italy  
Tel. +39 045 8788611 r.a.  
info@perdomini-ioc.com

[www.perdomini-ioc.com](http://www.perdomini-ioc.com)