

ulti**MA**

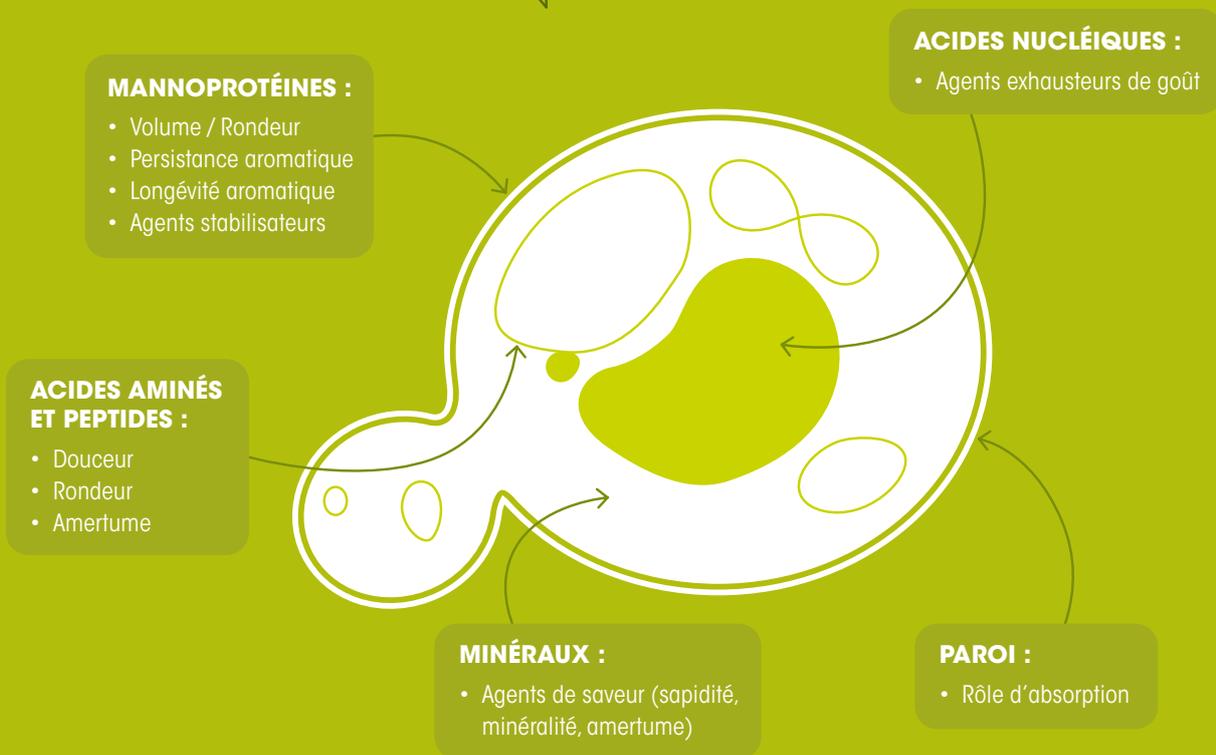
L'art de l'équilibre

Solutions alternatives à l'élevage sur lies

Préparations à base de mannoprotéines sélectionnées
pour une finition pré-mise

Solutions alternatives à l'élevage sur lies

Propriétés œnologiques des fractions de levure



L'effet sensoriel et la vitesse d'action de chaque alternative à l'élevage sur lies diffèrent selon les procédés technologiques. La souche de la levure impacte fortement la capacité de libération de certains composés ; cette propriété dépend également de ses conditions de croissance. De plus, le moment et la méthode d'inactivation de la levure ont un impact sur la libération plus ou moins rapide et sélective de ses différents composés dans le vin. Enfin, grâce à des techniques spécifiques d'extraction et de purification, des fractions particulières de mannoprotéines immédiatement actives et solubles dans le vin ont pu être sélectionnées. Ainsi est née la gamme **ultiMA**.

Formulations riches en mannoprotéines

Action gustative instantanée

Intensité aromatique

Échantillons comptes-gouttes

Chaque produit de la gamme **ultiMA** a un objectif sensoriel spécifique. Le choix doit être fait attentivement, par des tests préalables sur le vin, avant son utilisation en cave. IOC met à votre disposition des échantillons sous forme liquide avec compte-goutte pour faciliter le dosage de chaque produit de la gamme. Grâce à cet outil pratique, vous pouvez tester les produits directement dans la bouteille ou dans le verre, afin de vérifier immédiatement l'impact sensoriel.



Impact immédiat sur le goût : intensité aromatique

Les produits de la gamme **ultiMA** sont formulés à base de fractions de mannoprotéines spécifiques qui interagissent positivement avec la composante aromatique du vin tout en favorisant l'amélioration du gras, de la fraîcheur, de la minéralité, du perlage et de l'équilibre colloïdal.

ultiMA permet ainsi d'atteindre plusieurs objectifs sensoriels de finition sur les vins blancs, rosés, rouges et effervescents afin d'équilibrer les arômes tout en préservant et en mettant en valeur les caractéristiques de ces vins.

UltiMA : produits microfiltrables



Tous les produits de la gamme **ultiMA** sont microfiltrables à 0,45 micron. Grâce à cette propriété, ils peuvent être utilisés pendant la phase qui précède la filtration finale et la mise en bouteille. Chaque produit et chaque lot de production est soumis à des tests de laboratoire spécifiques et rigoureux afin d'en évaluer sa microfiltrabilité sur les différents types de vin.

Tous les produits **ultiMA** peuvent être ajoutés directement dans le vin avant la mise en bouteille ; toutefois, pour un rendement optimal, nous vous recommandons, si possible, d'intégrer les produits 24 heures avant la microfiltration précédant la mise en bouteille. Il est également préférable d'effectuer en laboratoire un test de filtrabilité du vin à la dose choisie avant utilisation du produit dans le volume total de vin.

Rappel : avant microfiltration tangentielle, on considère généralement que le vin traité doit avoir les caractéristiques suivantes : Indice de colmatage < 10 et Turbidité < 1 NTU.

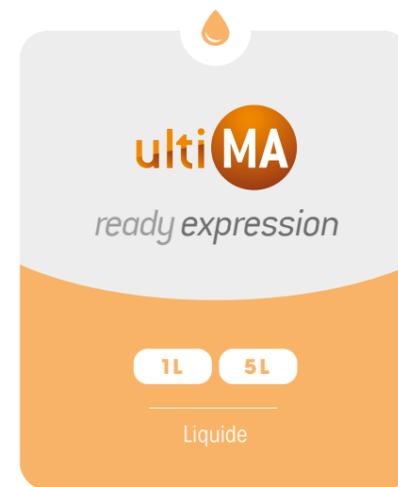
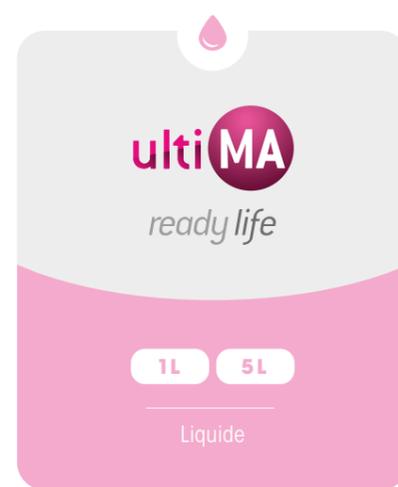
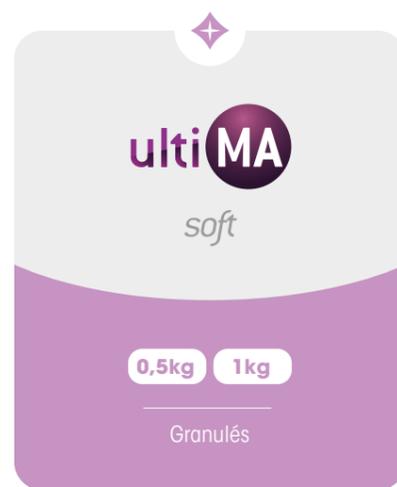
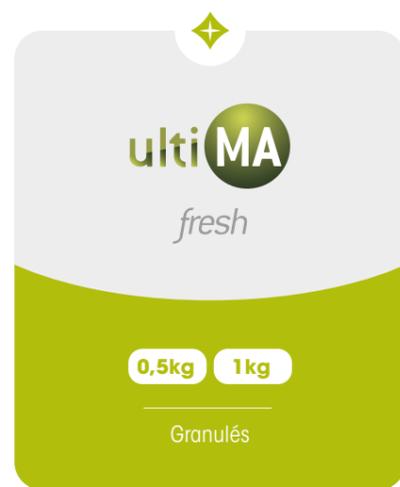
5 produits différents

2 solides  et
3 liquides  présentant
des caractéristiques
et des applications
bien distinctes

Entièrement solubles, les produits de la gamme **ultiMA**, sous forme solide ou liquide, sont ajoutés directement dans le vin et ont une action instantanée.

Grâce à cet effet immédiat, le traitement peut être effectué avant la microfiltration précédant la mise en bouteille.

De plus, grâce à un processus de préparation spécial, à l'aide d'un traitement par des agents clarifiants spécifiques, les formulations liquides **ultiMA Ready Life**, **ultiMA Ready Expression** et **ultiMA Ready Fizz** ont été développées pour une utilisation encore plus simple.



Applications

Pour rétablir l'équilibre

Rééquilibrage des vins à maturité phénolique décalée par rapport à la maturité technologique. Sur des vins moins riches, il contribue à la douceur et à la rondeur.



Pour atteindre l'équilibre et le gras

Il contribue à la salinité et, dans les vins blancs, améliore l'intégration de l'acidité, il diminue la sécheresse et confère au vin sa rondeur et sa persistance aromatique.



Pour l'allongement de la persistance aromatique

Il permet de préserver le bouquet aromatique des vins blancs, rouges et effervescents en augmentant leur persistance aromatique.



Redonne de la fraîcheur en bouche à tous les vins

Il agit efficacement pour réduire l'amertume, l'astringence et la sécheresse tout en accentuant la sensation de fraîcheur.



Pour des bulles plus crémeuses

Il contribue remarquablement à une sensation plus crémeuse et élégante de l'effervescence tout autant qu'à la finesse des vins produits en méthode «Charmat».



Effet sensoriel

Permet de mettre en valeur la **fraîcheur** en bouche et de conférer longueur, corps et volume.

Réduit considérablement la **perception agressive de l'acidité**, donne **du corps, de la structure et de la persistance aromatique**.

Permet une **stabilisation aromatique** donnant de la **rondeur et de la longueur en bouche**. Traitement clarifiant spécifique lors de sa production.

Améliore la **persistance aromatique et la sensation de fraîcheur** en bouche, rehausse les saveurs et contribue à **atténuer les sensations agressives telles que l'amertume et l'astringence**. Traitement clarifiant spécifique lors de sa production.

Sans aucune interaction gustative ou olfactive directe, il contribue nettement à obtenir **une effervescence plus crémeuse, moins agressive, en méthode Charmat**. Fraction spécifique des mannoprotéines obtenue pour cette application particulière.

Doses et Modes d'emploi

de 5 à 25 g/hL

À intégrer avant la mise en bouteille, de préférence 24 heures avant la microfiltration.

de 5 à 25 g/hL

À intégrer avant la mise en bouteille, de préférence 24 heures avant la microfiltration.

de 20 à 150 mL/hL

À intégrer avant la mise en bouteille, de préférence 24 heures avant la microfiltration.
Dans les vins effervescents produits en méthode traditionnelle, vous pouvez l'ajouter directement à la liqueur d'expédition avant l'homogénéisation.

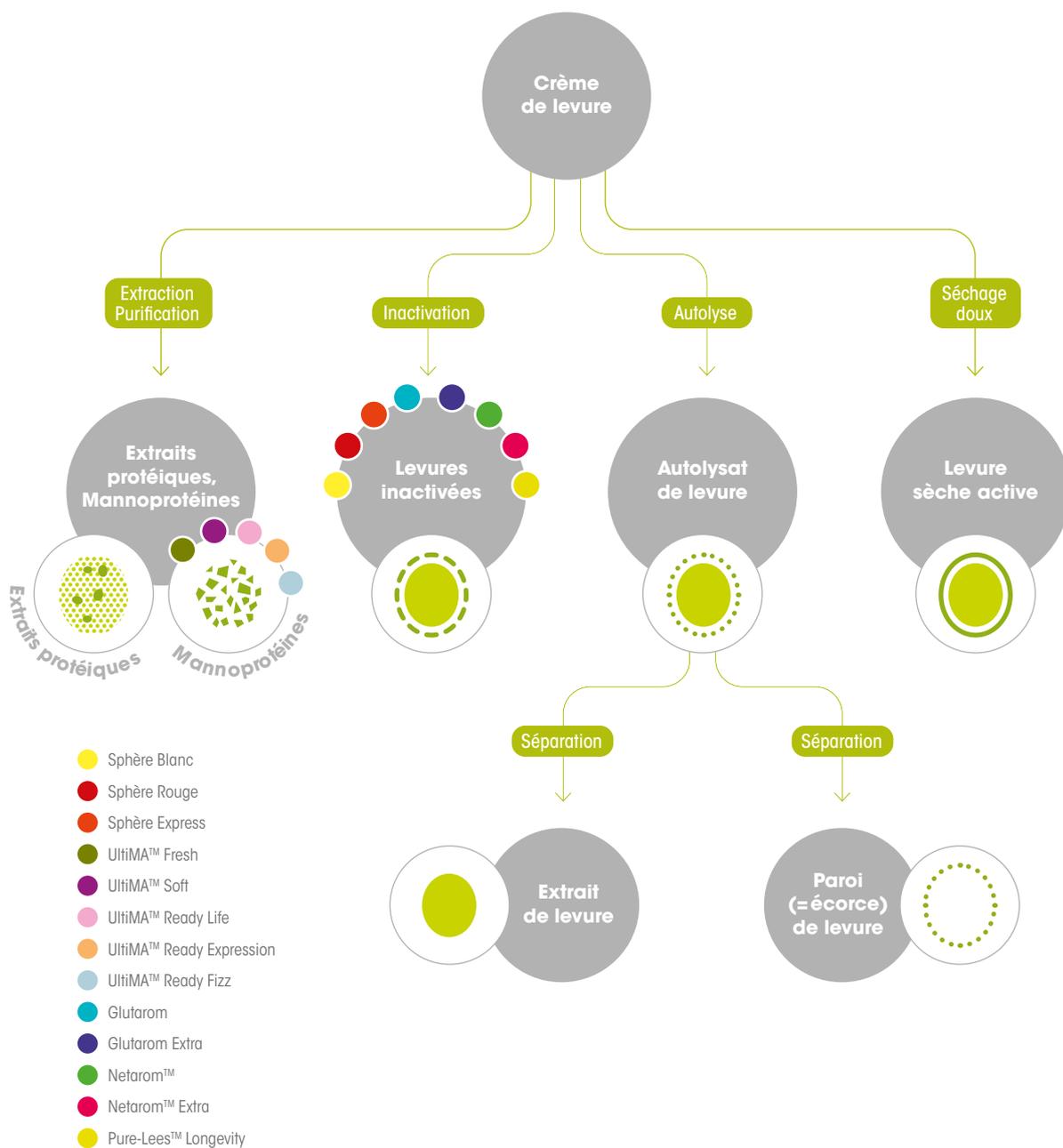
de 20 à 150 mL/hL

À intégrer avant la mise en bouteille, de préférence 24 heures avant la microfiltration.
Dans les vins effervescents produits en méthode traditionnelle, vous pouvez l'ajouter directement à la liqueur d'expédition avant l'homogénéisation.

de 20 à 150 mL/hL

À intégrer avant la mise en bouteille, de préférence 24 heures avant la microfiltration.
Dans les vins effervescents produits en méthode traditionnelle, vous pouvez l'ajouter directement à la liqueur d'expédition avant l'homogénéisation.

Les alternatives-lies et autres fractions de levure



Institut Œnologique de Champagne

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

www.ioc.eu.com

