

ulti **MA**

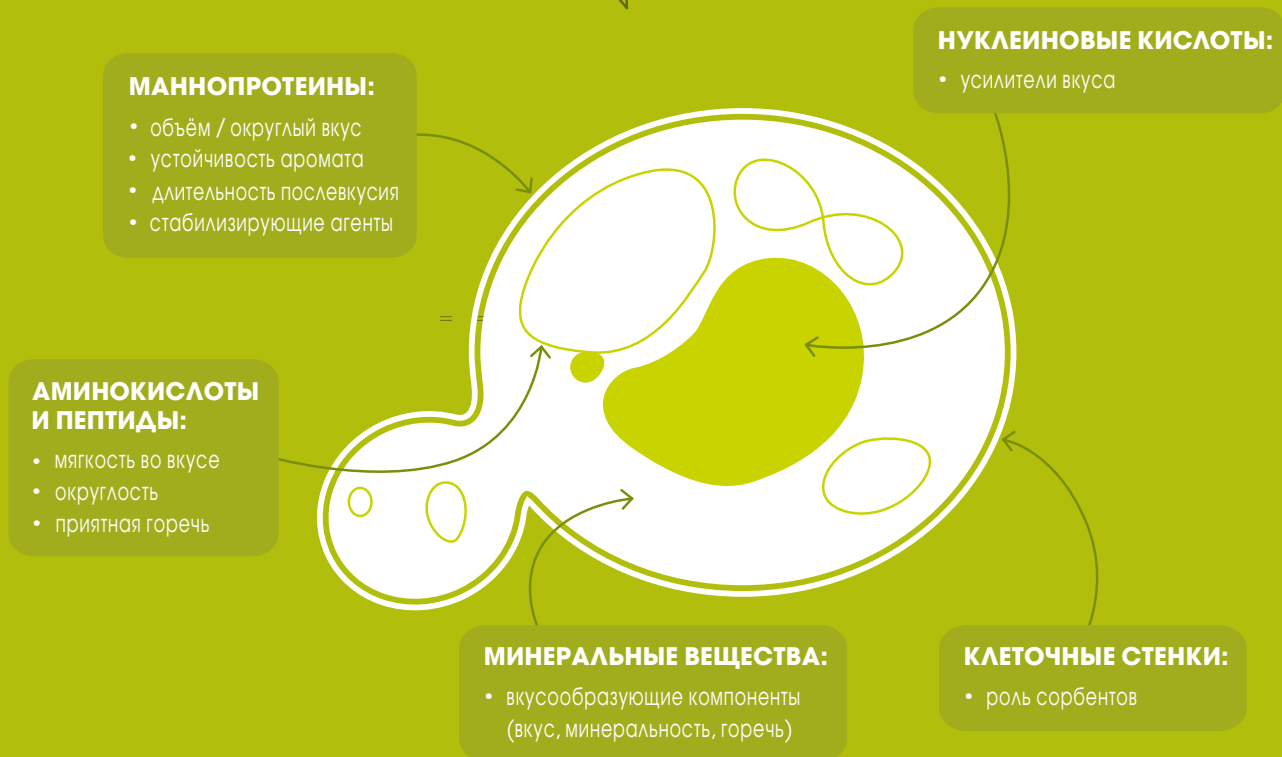
Искусство баланса

**Альтернатива выдержке
на дрожжевом осадке**

Препараты на основе маннопротеинов для применения
на последней стадии обработки вина

Выдержка на дрожжевом осадке: альтернативы

Технологические свойства производных дрожжей



Сенсорный эффект и скорость действия каждого из альтернативных выдержке на дрожжевом осадке средств зависят от процесса их производства. Штамм дрожжей и условия роста оказывают большое влияние на способность высвобождать отдельные компоненты. Кроме того, от момента и метода инактивации дрожжей зависит выход в той или иной мере быстрый и селективный различных соединений в вино. Наконец, применение особых технологий экстракции и очистки даёт возможность выделить специфические фракции маннопротеинов, которые полностью растворяются в вине и сразу же проявляют свою активность. Так была создана линейка препаратов **ultiMA**.

Формулы, содержащие маннопротеины

Действие на вкус вина мгновенное

Интенсивность аромата

Набор образцов с капельным дозированием

Каждый препарат линейки **ultiMA** оказывает определённое действие на вино. Выбор помогают сделать предварительные тесты, которые проводят перед применением на производстве. **IOС** предоставляет образцы в жидкой форме в флаконах, снабжённых капельным дозатором, что облегчает процесс дозирования. Таким образом вы можете протестировать препараты, добавляя их в бутылку с вином или бокал, чтобы проверить немедленно сенсорный эффект.



Действие на вкус вина: интенсивность аромата

Препараты **ultiMA** включают специфические фракции маннопротеинов, которые взаимодействуют с ароматическими соединениями, что позитивно сказывается на органолептических качествах вина: маслянистый вкус, минеральность, свежесть, улучшается перляж (игра пузырьков) и коллоидная стабильность.

ultiMA позволяет скорректировать сенсорные характеристики на последней стадии производства белых, розовых, красных как тихих, так и игристых вин, делая более сбалансированным аромат, сохраняя и подчёркивая присущие им свойства.

UltiMA поддаётся микрофильтрации



Все препараты **ultiMA** микрофильтруемы (способны проходить через фильтр с размером пор 0,45 микрон). Поэтому их можно использовать на технологическом этапе, предшествующем финальной фильтрации и розливу. Каждая партия проходит специальные тестовые лабораторные испытания на разных винах с целью оценки уровня фильтруемости.

ultiMA добавляют непосредственно перед розливом в бутылки. Но для получения оптимального результата мы рекомендуем по возможности вносить препараты за 24 часа до финишной микрофильтрации. Также этому способствует предварительное тестирование в лаборатории, которое позволяет определить способность к фильтрации при добавлении установленной дозы, прежде чем подвергать обработке весь объём вина.

Напомним: при проведении тангенциальной микрофильтрации считают, что обрабатываемое вино должно иметь следующие параметры: индекс фильтруемости/засоряемости фильтра <10 и показатель мутности < 1 NTU.

5 разных препаратов

в гранулированной ✦ и жидкой 💧 форме отличаются по своим характеристикам и применению

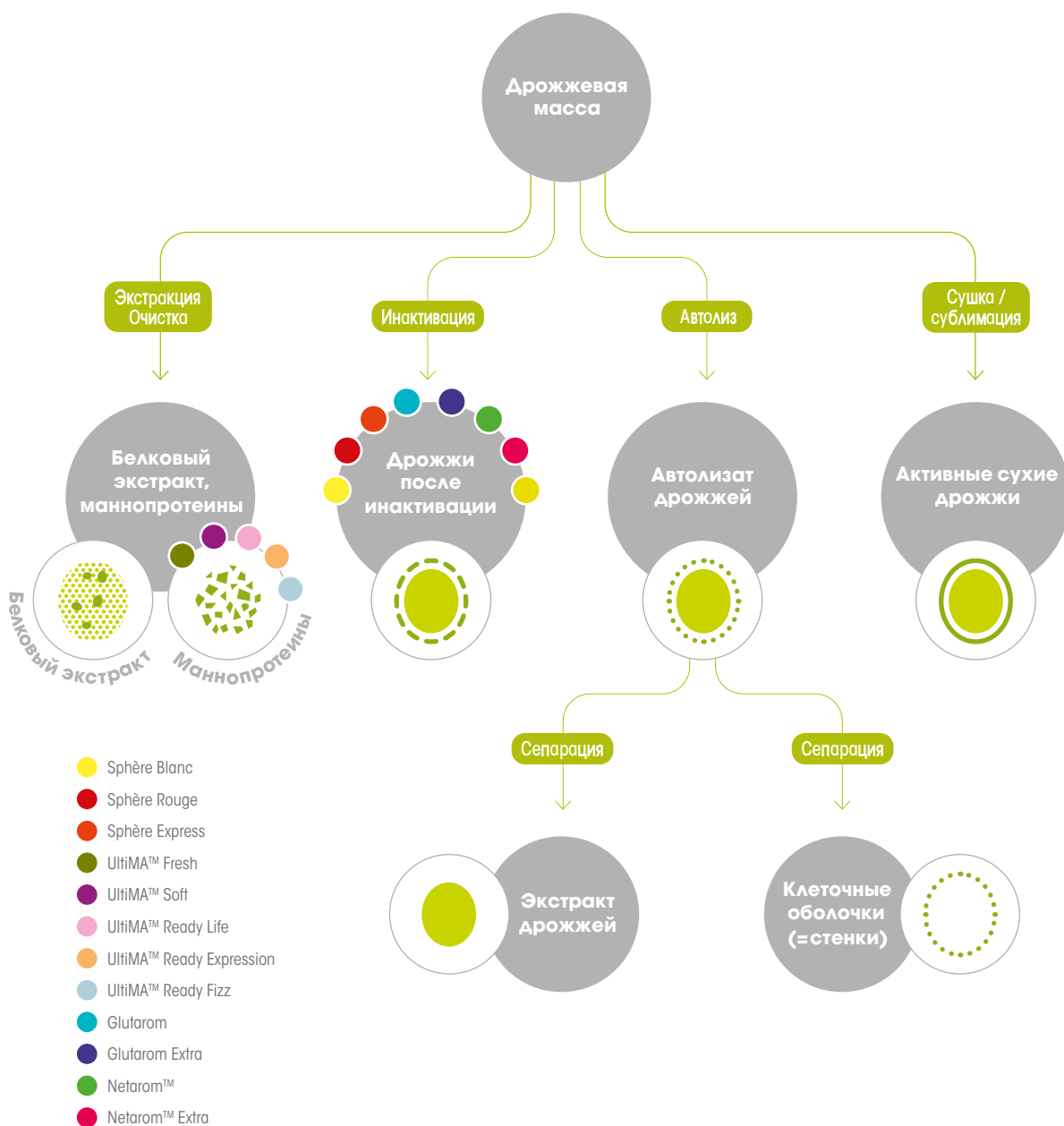
Препараты **ultiMA** полностью растворимы, и в жидкой форме или в виде гранул добавляются непосредственно в вино и имеют мгновенное действие.

Таким образом, обработку можно проводить на конечной стадии перед предшествующей розливу в бутылки операцией микрофльтрации.

Благодаря использованию специальных осветляющих агентов и особой технологии приготовления этих препаратов были получены жидкие формы **ultiMA Ready Life**, **ultiMA Ready Expression** и **ultiMA Ready Fizz**, разработанные для того, чтобы упростить применение.

	ultiMA fresh	ultiMA soft	ultiMA ready life	ultiMA ready expression	ultiMA ready fizz
	0,5 кг 1 кг Гранулят	0,5 кг 1 кг Гранулят	1 л 5 л Жидкая форма	1 л 5 л Жидкая форма	1 л 5 л Жидкая форма
Применение	Восстановить баланс Улучшение органолептических качеств вина, полученного из винограда, фенольная зрелость которого наступила не одновременно с технологической. Формирование мягкого, округлого вкуса.	Сбалансированность и округлый вкус Солоноватый привкус, в белых винах лучше интегрируется ощущаемая кислотность, менее выражена сухость, объёмность и приятная полнота, интенсивный стойкий аромат.	Длительность восприятия аромата Способствует сохранению букета в белых, красных и игристых винах, увеличивает интенсивность аромата.	Придать свежесть во вкусе вина Эффективное средство для снижения уровня горечи, терпкости и сухости и придания свежести во вкусовом восприятии вина.	Улучшить вкусовые ощущения игристых вин В значительной мере способствует получению тонкой элегантной игры пузырьков в винах, производимых резервуарным методом «Шарма».
Сенсорный эффект	Ощущение свежести , длительное послевкусие, тело и объём.	Уменьшается существенно восприятие агрессивной кислотности , придаёт тело, структуру и насыщенность аромата .	Позволяет стабилизировать аромат и привнести полноту и долготу вкусовых впечатлений . Подвергается специальной обработке в процессе производства.	Усиливается стойкость аромата, ощущение свежести во вкусе, более выразительный яркий флэйвор, смягчаются горечь и терпкость . Подвергается специальной обработке в процессе производства.	Не оказывая прямого воздействия на вкус и аромат, существенно уменьшает агрессивные ощущения, вызываемые пузырьками газа в игристых винах Шарма . Применяемая с этой целью специфическая фракция маннопротеинов.
Способ применения и дозы	от 5 до 25 г/л Вносить в вино перед розливом в бутылки за 24 часа до проведения микрофльтрации.	от 5 до 25 г/л Вносить в вино перед розливом в бутылки за 24 часа до проведения микрофльтрации.	от 20 до 150 мл/л Вносить в вино перед розливом в бутылки за 24 часа до проведения микрофльтрации. При производстве игристых вин классическим методом можно добавлять непосредственно в экспедиционный ликёр.	от 20 до 150 мл/л Вносить в вино перед розливом в бутылки за 24 часа до проведения микрофльтрации. При производстве игристых вин классическим методом можно добавлять непосредственно в экспедиционный ликёр.	от 20 до 150 мл/л Вносить в вино перед розливом в бутылки за 24 часа до проведения микрофльтрации. При производстве игристых вин классическим методом можно добавлять непосредственно в экспедиционный ликёр.

Препараты на основе производных дрожжей



Institut Œnologique de Champagne

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

www.ioc.eu.com

