

# ultiMA Jump™

## ALTERNATIVAS-LÍAS

### Preservación y refrescamiento aromático de los vinos

#### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**ultiMA Jump™** es una preparación a base de manoproteínas seleccionadas para poner en valor y restaurar el frescor aromático de los vinos.

En efecto, se forman enlaces entre los aromas y determinadas macromoléculas parietales de la levadura (como las manoproteínas), reduciendo su sensibilidad durante oxidaciones secundarias y su hidrólisis en el tiempo de conservación de los vinos en botella. **ultiMA Jump™** constituye así un mecanismo alternativo complementario para limitar el uso de SO<sub>2</sub>.

**ultiMA Jump™** también mejora el equilibrio gustativo global.

De manera general, determinadas manoproteínas son susceptibles de contribuir a la estabilización tártrica.

#### ↓ DOSIS DE EMPLEO Y DE APLICACIÓN

- 5 to 20 g/hL

Es conveniente realizar pruebas previas en botella para optimizar la dosis de tratamiento y evaluar su efecto.

Disolver **ultiMA Jump™** en 10 veces su volumen de agua o vino. Su forma microgranulada facilita su aplicación al limitar en gran medida cualquier pulverulencia. Tras la incorporación homogeneizar bien el vino mediante remontado o bastoneo, pero sin oxigenarlo. Totalmente soluble, **ultiMA Jump™** se añade directamente al vino.

Gracias a su actividad instantánea, el tratamiento del vino se puede efectuar inmediatamente antes del embotellado. Sin embargo, y para evitar cualquier riesgo de enturbiamiento, se recomienda añadir **ultiMA Jump™** 24 horas antes de la filtración anterior al embotellado. También es preferible efectuar, en el laboratorio, una prueba de filtrabilidad del vino a la dosis elegida antes de utilizar el producto en el volumen total de vino.

Recordatorio: antes de la microfiltración tangencial, generalmente se considera que el vino tratado debe tener las siguientes características: Índice de colmatación < 10 y turbidez < 1 NTU.

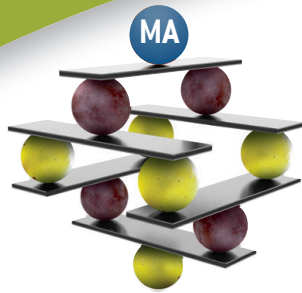
#### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Preparación sólida microgranulada, 100 % soluble a las dosis habituales recomendadas. Origen de las manoproteínas : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Goma arábica : polisacáridos vegetales.
- Preparación sólida microgranulada, 100 % soluble a las dosis habituales recomendadas. La predilución de **ultiMA Jump™** en 10 veces su volumen de agua o vino puede ir acompañada de un ligero enturbiamiento que desaparece tras la incorporación en el volumen a total de vino.

#### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 500 g y 1 k

Almacenar en un lugar seco y sin olores, entre 5 y 25 °C. Una vez preparada, la formulación se usa el mismo día.



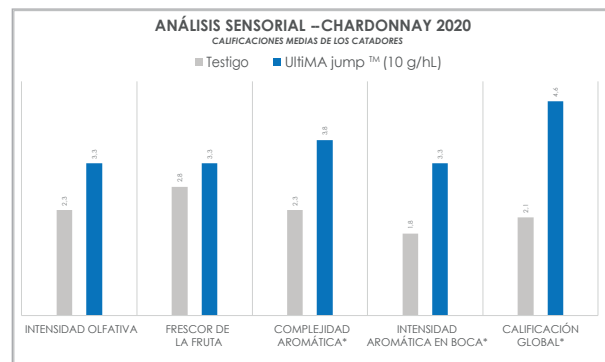
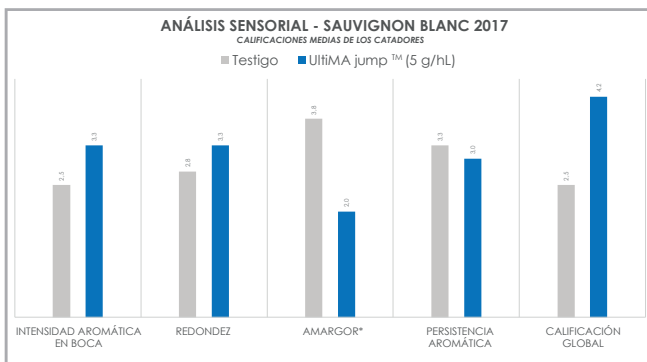
# ultiMA Jump™

El arte del equilibrio...

## Enlaces estabilizantes entre manoproteínas de levaduras y compuestos aromáticos : un efecto protector

Diferentes trabajos de investigación han informado sobre las posibles interacciones entre las manoproteínas de levadura y los aromas del vino. Estas relaciones pueden materializarse en particular de dos formas:

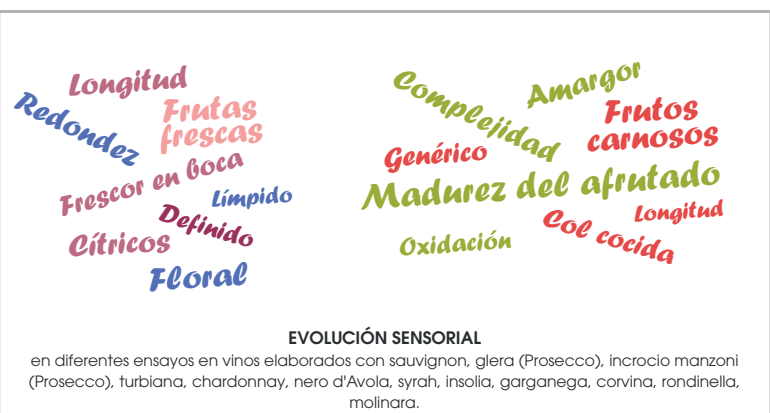
- Enlaces de hidrógeno, entre las partes hidrófilas de la macromolécula y las partes polares de los compuestos aromáticos,
- Enlaces hidrófobos entre los aromas más apolares y determinados aminoácidos o “bolsas hidrófobas” de las partes peptídicas.



## Un perfil aromático más fresco y mejor definido

ultiMA Jump™ ha sido probado en muchos vinos blancos y rosados, tranquilos y espumosos y ha permitido realzar mejor el carácter de cítricos y de frutas frescas de estos vinos.

Durante ensayos realizados en matrices oxidativas, el uso de ultiMA Jump™ también permitió reorientar lo aromático hacia notas menos evolucionadas y más límpidas, reduciendo también la percepción de caracteres ligados a la oxidación (amargor, frutas maduras).



Asociado a las estrategias y herramientas desarrolladas por el IOC para el control de la oxidación y de las contaminaciones microbiológicas, ya sea durante las etapas prefermentarias, fermentarias o en crianza, ultiMA Jump™ es un mecanismo de reducción de las concentraciones de SO<sub>2</sub>.

