

# ultiMA Jump™

## ALTERNATIVES-LIES

### Préservation et rafraîchissement aromatique des vins

#### ↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

**UltiMA Jump™** est une préparation à base de mannoprotéines sélectionnées pour mettre en valeur et restaurer la fraîcheur aromatique des vins.

En effet des liaisons se forment entre les arômes et certaines macromolécules pariétales de levure (comme des mannoprotéines), diminuant leur sensibilité lors des oxydations secondaires et leur hydrolyse dans le temps de conservation des vins en bouteille. **UltiMA Jump™** constitue ainsi un levier alternatif complémentaire pour limiter l'usage du SO<sub>2</sub>.

**UltiMA Jump™** améliore également l'équilibre gustatif global.

D'une manière générale, certaines mannoprotéines sont susceptibles de contribuer à la stabilisation tartrique.

#### ↓ DOSE D'EMPLOI ET MISE EN OEUVRE

- 5 à 20 g/hL

Des tests préalables en bouteille sont souhaitables pour optimiser la dose de traitement et juger de son effet.

Solubiliser **ultiMA Jump™** dans 10 fois son volume d'eau ou de vin. Sa forme micro-granulée le rend facile de mise en oeuvre en limitant fortement toute pulvérulence. Après incorporation, bien homogénéiser le vin par un remontage ou un bâtonnage, sans l'oxygéner toutefois. Totalement soluble, **ultiMA Jump™** est ajouté directement au vin.

Grâce à son activité instantanée, le traitement du vin peut être effectué immédiatement avant l'embouteillage. Cependant, et pour éviter tout risque de trouble, il est recommandé d'ajouter **ultiMA Jump™** 24 heures avant la filtration précédent 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.

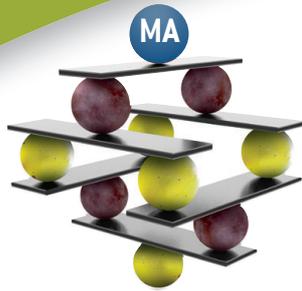
#### ↓ CARACTERISTIQUES

- Préparation solide micro-granulée, 100 % soluble aux doses usuelles recommandées. Origine des mannoprotéines : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Gomme arabique : polysaccharides végétaux.
- Préparation solide micro-granulée, 100 % soluble aux doses usuelles recommandées. La pré-dilution d'**ultiMA Jump™** dans 10 fois son volume d'eau ou de vin peut s'accompagner d'un léger trouble qui disparaît dès l'incorporation dans le volume total de vin.

#### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 500 g et 1 kg

À stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25 °C. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.



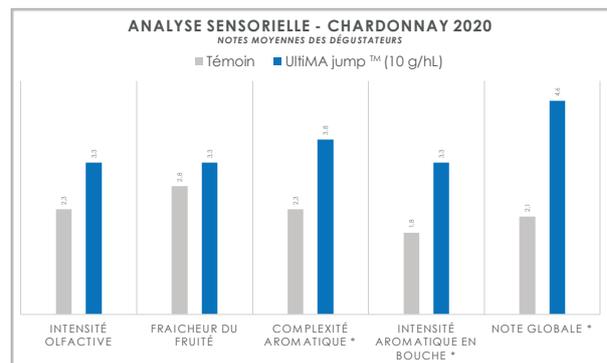
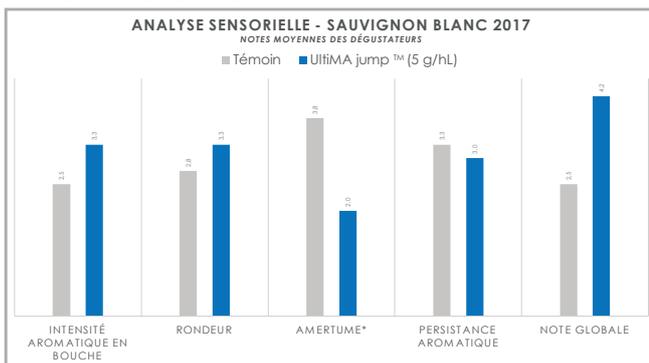
# ultiMA Jump™

L'art de l'équilibre...

## Les liaisons stabilisatrices entre mannoprotéines levuriennes et composés d'arômes : un effet protecteur

Différents travaux de recherche ont fait état des interactions possibles entre les mannoprotéines levuriennes et les arômes du vin. Ces relations peuvent se matérialiser notamment sous deux formes :

- Des liaisons hydrogènes, entre les parties hydrophiles de la macromolécule et des parties polaires de composés aromatiques,
- Des liaisons hydrophobes entre les arômes les plus apolaires et certains acides aminés ou « poches hydrophobes » des parties peptidiques.



## Un profil aromatique plus frais et mieux défini

**UltiMA Jump™** a été testé sur de très nombreux vins blancs et rosés, tranquilles et effervescents, et a permis de mieux souligner le caractère agrumes et fruits frais de ces vins.

Lors d'essais réalisées sur des matrices oxydatives, l'utilisation d'**UltiMA Jump™** a aussi permis de réorienter l'aromatique vers des notes moins évoluées et plus nettes, diminuant aussi la perception de caractères liés à l'oxydation (amertume, fruits mûrs).



Associé aux stratégies et outils développés par l'IOC pour la maîtrise de l'oxydation et des contaminations microbiologiques, que ce soit lors des étapes pré-fermentaires, fermentaires ou en élevage, **UltiMA Jump™** est un levier de réduction des concentrations en SO<sub>2</sub>.

