IOC
Révélons votre différence

FICHE TECHNIQUE

ultiMA Ready Expression ™

АЛЬТЕРНАТИВА ВЫДЕРЖКЕ НА ДРОЖЖЕВОМ ОСАДКЕ

Продолжительность сенсорных впечатлений, свежесть и меньше горечи во вкусе

ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

UltiMA *Ready Expression* ™ / УльтиМА *Реди Экспрессьон* ™ - препарат на основе специфических фракций маннопротеинов в жидкой форме, усиливает стойкость аромата и придаёт свежесть во вкусовом восприятии, смягчает агрессивные ощущения горечи и терпкости.

Маннопротеины участвуют в стабилизации вина против выпадения в осадок солей винной кислоты.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И ДОЗЫ

• 20 - 150 мл/гл (2 - 15 мл/дал)

Желательно делать опытные обработки, чтобы определить оптимальную дозу и оценить эффект. Добавить в ёмкость с вином и привести в однородное состояние с помощью перекачивания по замкнутому циклу в режиме «снизу - вверх» или перемешивания, не допуская при этом контакта с воздухом и окисления. Полностью растворимый ***ultiMA Ready Expression*** ™ вводится непосредственно в вино.

Мгновенное действие препарата делает возможным его применение на конечной стадии непосредственно перед розливом в бутылки.

Но, чтобы избежать возникающих помутнений, рекомендуется добавлять ***ultiMA Ready Expression*** ™ за 24 ч до предшествующей розливу фильтрации. Проводится также предварительно тестирование фильтруемости вина в лабораторных условиях с выбранной для обработки дозой перед тем, как вносить во весь объём.

Напоминаем, что перед проведением тангенциальной микрофильтрации обработанное вино должно иметь следующие параметры: индекс фильтруемости <10 и показатель мутности <1 NTU.

При использовании ***ultiMA Ready Expression*** ™ в производстве игристых вин классическим методом его добавляют в экспедиционный ликёр с последующим перемешиванием. Ликёр может содержать компоненты, способные вызвать частичное выпадение в осадок препарата, поэтому предварительные тестовые опыты следует осуществлять в обязательном порядке.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения маннопротеинов: дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*
- Растительные полисахариды (гуммиарабик)
- Консервант: E220 SO_2 (< 0.25 %)
- Присутствие твёрых частиц / мути не является дефектом и может наблюдаться при охлаждении. Эти помутнения обратимы, имеют тенденцию исчезать в ходе перемешивания при T° > 20 °C и ни в коей мере не ухудшают качество продукта.

РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

• 1 л, 5 л

Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре в пределах от 5 до 25 °C. Не подлежит длительному хранению после вскрытия упаковки, использовать в течение короткого периода времени.

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

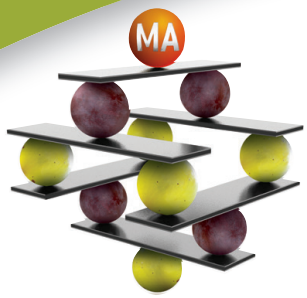
Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Содержащаяся здесь информация представляет данные, которыми мы располагаем на современном этапе развития знаний. Это не освобождает пользователей от необходимости принимать меры предосторожности и проводить опытные обработки предварительно. Все требования действующих нормативных документов должны быть строго соблюдены.

VERSION 22.09.2023

IOC
Révélons votre différence

FICHE TECHNIQUE

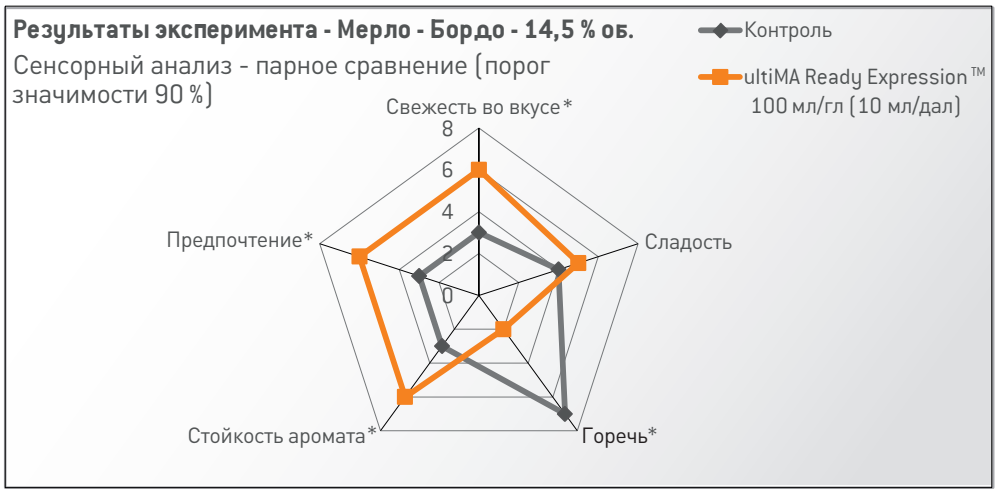


ultiMA Ready Expression ™

Искусство баланса...

Восстановить ощущение свежести в вине

Действуя как коллоид, ***ultiMA Ready Expression*** ™ оказывает ощутимое влияние на органолептические качества вина и, соотвественно, представляет собой эффективное вспомогательное средство в руках винодела.



Проведённые опытные испытания показывают способность ***ultiMA Ready Expression*** ™ привносить ощущение свежести и округлости во вкусе, делая его более сбалансированным и при этом не «тяжёлым».
В дополнение к этому, благодаря взаимодействию маннопротеинов с ароматическими соединениями создаётся стабилизирующий эффект, повышается стойкость и экспрессивность аромата.

UltiMA Ready Expression ™ также позволяет смягчить восприятие излишне выраженной горечи и терпкости, что представляет, в частности, особый интерес для обработки вин, полученных из не достигшего полной фенольной зрелости винограда.

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

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Содержащаяся здесь информация представляет данные, которыми мы располагаем на современном этапе развития знаний. Это не освобождает пользователей от необходимости принимать меры предосторожности и проводить опытные обработки предварительно. Все требования действующих нормативных документов должны быть строго соблюдены.

VERSION 22.09.2023