IOC
Révélons votre différence

FICHE TECHNIQUE

ultiMA Ready Fizz ™

ALTERNATIVES-LIES

Optimisation de la perception gustative de l'effervescence en méthode cuve close

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

UltiMA *Ready Fizz* ™ est une solution à base de mannoprotéines sélectionnées qui équilibre la sensation crémeuse et la perception de fraîcheur liées à l'effervescence des vins issus de méthode Charmat. **UltiMA *Ready Fizz* ™** contribue à la rondeur et à la longueur en bouche de ces vins, limitant l'agressivité gustative des bulles et soutenant l'élégance de l'effervescence. **UltiMA *Ready Fizz* ™** a été conçu pour respecter totalement l'expression et la pureté aromatique des vins produits en cuve close. Il peut également participer à stabiliser la mousse.

Certaines mannoprotéines contribuent à la stabilisation tartrique des vins.

DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

- 5 à 20 cL/hL

Des tests préalables en bouteille sont souhaitables pour optimiser la dose de traitement et juger de son effet. Après incorporation, bien homogénéiser le vin par un remontage ou un bâtonnage, sans l'oxygéner toutefois. Totalement soluble, **ultiMA *Ready Fizz* ™** 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 *Ready Fizz* ™** 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.

En cas d'utilisation en méthode traditionnelle, **ultiMA *Ready Fizz* ™** est introduit directement dans la liqueur d'expédition avant homogénéisation. Face à certaines compositions spécifiques de liqueur, une faible partie de la formulation est susceptible de précipiter. Un test préalable est donc recommandé.

CARACTERISTIQUES

- Origine des mannoprotéines : *Saccharomyces cerevisiae*
- Présence de polysaccharides végétaux (gomme arabique)
- Conservateur: E220 SO_2 (< 0.25 %)
- La présence de trouble/particules dans le produit n'est pas un défaut et peut être observé après un passage à basse température. Ce trouble est réversible après agitation à T° > 20 °C et n'altère en rien la qualité du produit.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1L, 5L

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25 °C. Une fois le flacon ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé.

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

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

VERSION 06.06.2023