

# ultiMA Ready Life™

## ALTERNATIVAS-LÍAS

### Redondez y persistencia aromática

#### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**ultiMA Ready Life™** es una preparación líquida de manoproteínas seleccionadas especialmente para preservar y estabilizar la fracción aromática del vino.

**ultiMA Ready Life™** también contribuye a mejorar el equilibrio coloidal del vino y al aumento de redondez y longitud del vino en boca.

En general, ciertas manoproteínas pueden contribuir a la estabilización tartárica.

#### ↓ APLICACIÓN Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

- 2 a 15 cL/hL

Son deseables pruebas preliminares en botella para optimizar la dosis de tratamiento y valorar su efecto.

Después de la incorporación, homogeneice bien el vino por remontado o bastoneo, sin oxigenarlo. Totalmente soluble, **ultiMA Ready Life™** se añade directamente al vino.

Gracias a su actividad instantánea, el tratamiento del vino puede efectuarse inmediatamente antes del embotellado. Sin embargo, y para evitar cualquier riesgo de problemas, se recomienda añadir **ultiMA Ready Life™** 24 horas antes de la filtración precedente al embotellado. También es preferible efectuar en laboratorio una prueba de filtrabilidad del vino a la dosis seleccionada antes de la utilización del producto en el volumen total de vino.

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

Para los vinos elaborados con método tradicional, **ultiMA Ready Life™** se introduce directamente en el licor de expedición antes de la homogeneización. Ante determinadas composiciones específicas de licor, es probable que una pequeña parte de la formulación precipite. Por ello, se recomienda realizar una prueba preliminar.

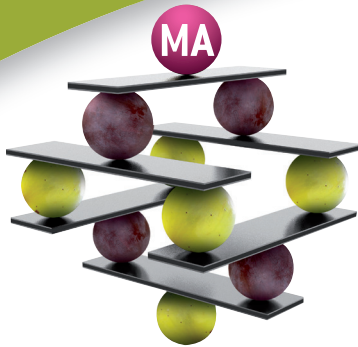
#### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen de las manoproteínas: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Conservante: E220 SO<sub>2</sub> [ < 0,25%].
- UltiMA Ready Life es una formulación líquida.
- Presencia de polisacáridos vegetales [goma arábiga].
- La presencia de enturbiamiento/partículas en el producto no es un defecto y se puede observar después de un paso baja temperatura. Este enturbiamiento es reversible después de agitación a T° > 20°C y no altera en absoluto la calidad del producto.

#### ↓ ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 0,5L, 1 L, 5 L

Almacenar en un lugar seco y libre de olores, entre 5 y 25°C. Una vez abierto el frasco, el producto debe ser utilizado rápidamente y no puede conservarse.



# ultiMA Ready Life™

## Mover el equilibrio

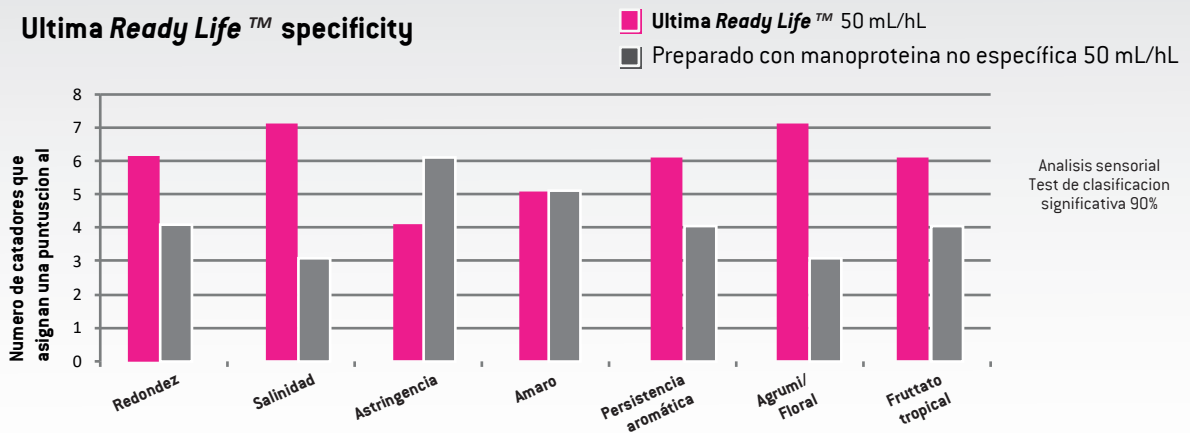
La contribución a la salinidad del vino y a su equilibrio coloidal, hacen que **ultiMA Ready Life™**, tenga un impacto sensorial muy interesante.

Gracias a la fracción específica manoproteica, **ultiMA Ready Life™** es capaz de interactuar positivamente con la fracción aromática dándole al vino una vida mucho más larga.

En vino blanco, tinto o espumoso, Las pruebas efectuadas demuestran que **ultiMA Ready Life™**, aun en dosis bajas, tenga un efecto muy beneficioso, sobre el equilibrio de la acidez, la redondez, el cuerpo y la persistencia aromática del vino. No obstante, los aromas y el carácter del vino se conservan y respetan.

## Un preparado rico en manoproteínas específicas

### Ultima Ready Life™ specificity



**UltiMA Ready Life™** es una formulación específicamente seleccionada por su sinergia particular con la fracción aromática. En comparación con otras preparaciones, participa más en la persistencia de aromas y longitud en la boca, al tiempo que reduce más intensamente sensaciones amargas demasiado pronunciadas.