

ultiMA Ready Life™

ALTERNATIVES-LIES

Rondeur et persistance aromatique

↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

UltiMA Ready Life™ est une solution à base de mannoprotéines sélectionnées qui permet notamment une meilleure intégration de l'acidité perçue.

UltiMA Ready Life™ contribue également à l'amélioration de l'équilibre du vin, à l'accroissement de la longueur en bouche et de la sucrosité.

Certaines mannoprotéines contribuent à la stabilisation tartrique des vins. **UltiMA Ready Life™** peut participer à la persistance de la mousse des vins effervescents.

↓ DOSE D'EMPLOI ET MISE EN OEUVRE

- 2 à 15 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 Life™** 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 Life™** 24 heures avant la filtration précédant 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.

Pour les vins vinifiés en méthode traditionnelle, **ultiMA Ready Life™** 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.

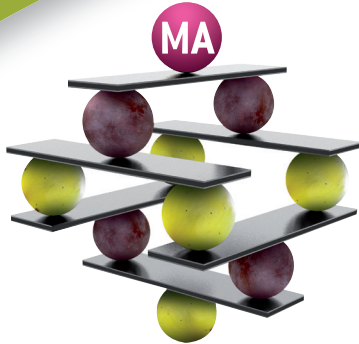
↓ CARACTERISTIQUES

- Origine des mannoprotéines : *Saccharomyces cerevisiae*
- Présence de polysaccharides végétaux (gomme arabique)
- Conservateur: E220 SO₂ (< 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.



ulti **MA** Ready Life™

L'art de l'équilibre...

Déplacer l'équilibre

Sa tendance à contribuer à la salinité des vins et son action colloïdale confèrent à **ultiMA Ready Life™** un impact sensoriel très intéressant.

Grâce à ses fractions mannoprotéiques spécifiques, **ultiMA Ready Life™** est capable d'interagir positivement avec la fraction aromatique en la stabilisant, augmentant ainsi la durée de vie du vin.

Que ce soit en vin blanc, en vin rouge ou en vins effervescents, nos essais ont montré qu'**ultiMA Ready Life™** permet, à des doses faibles, de déplacer l'équilibre de l'acidité et la sécheresse vers la rondeur, la sucrosité et la persistance aromatique. Pour autant, le bouquet et le caractère du vin restent préservés et respectés.

On note une augmentation de l'intensité aromatique et des notes fruitées, une diminution des perceptions végétales, et de l'amertume, ainsi qu'une meilleure tenue de mousse.

Essai sur vins effervescents du Val de Loire - UltiMA Ready Life™ ajouté dans la liqueur avant dégorgement

En vin effervescent

