IOC
Révélons votre différence

FICHE TECHNIQUE

ultiMA Ready Life

АЛЬТЕРНАТИВА ВЫДЕРЖКЕ НА ДРОЖЖЕВОМ ОСАДКЕ

Округлый, мягкий вкус и стойкий аромат

ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

UltiMA *Ready Life* ™ / УльтиМА *Реди Лайф* ™ - препарат на основе специфических маннопротеинов в жидкой форме, позволяет интегрировать кислотность (смягчить её восприятие) во вкусе.

UltiMA *Ready Life* ™ улучшает баланс в вине, способствует формированию длительного послевкусия, придаёт ощущение сладости.

Маннопротеины участвуют в стабилизации вина против выпадения в осадок солей винной кислоты. **UltiMA *Ready Life* ™** повышает также стойкость образующейся пены в игристых винах.

ДОЗИРОВКА И СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

• 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 хорошо перемешать одним из способов для равномерного распределения во всей массе, не допуская при этом контакта с воздухом и окисления. Полностью растворимый **ultiMA *Ready Life* ™** вводится непосредственно в вино.

Мгновенное действие препарата делает возможным его применение на конечной стадии перед розливом в бутылки. Но, чтобы избежать возникающих помутнений, рекомендуется добавлять **ultiMA *Ready Life*™** за 24 ч до предшествующей розливу фильтрации. Проводится также предварительно тестирование фильтруемости вина в условиях лаборатории с выбранной для обработки дозой перед тем, как вносить во весь объём.

Следует напомнить, что для проведения тангенциальной микрофильтрации обработанное вино должно иметь следующие характеристики: индекс фильтруемости <10 и показатель мутности <1 NTU.

При использовании **ultiMA *Ready Life* ™** 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 необходимы предварительные тестовые опыты.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

• Источник получения маннопротеинов: дрожжи *Saccharomyces cerevisiae.*

• Содержит растительные полисахариды (гуммиарабик).

• Консервант: E220 SO_2 (< 0.25 %).

• Присутствие твёрдых 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

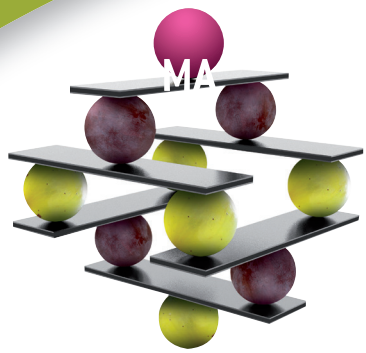
Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

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 Life

Искусство баланса...

Сдвинуть равновесие в вине

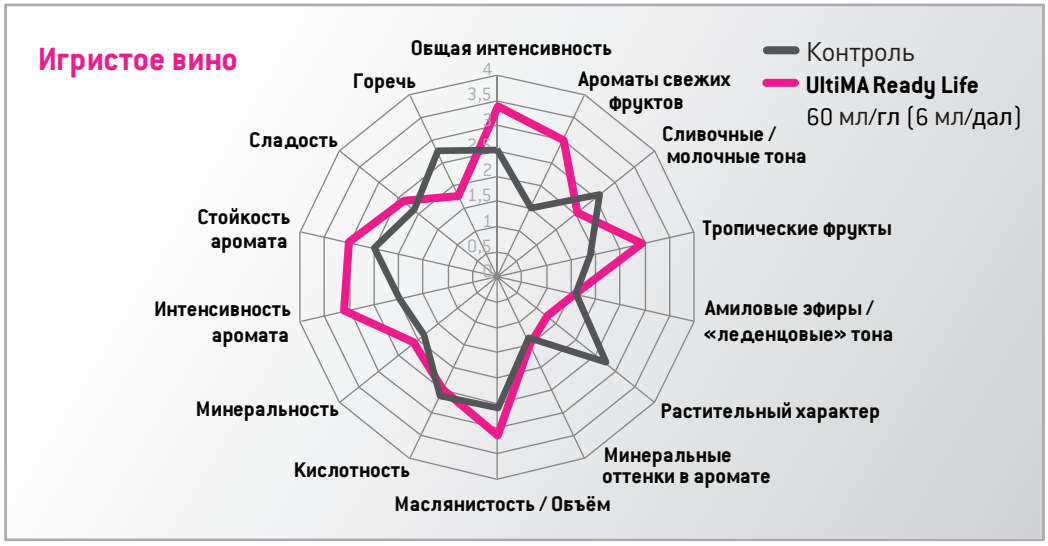
UltiMA *Ready Life* ™ придаёт солоноватый привкус, ассоциирующийся с минеральностью, и оказывает действие как коллоид, тем самым положительно влияет на сенсорные качества.

Входящие в состав **ultiMA *Ready Life*** ™ специфические фракции маннопротеинов способны взаимодействовать с ароматическими соединениями, проявляя стабилизирующий эффект и продлевая таким образом жизнь вина.

Опытные испытания, проведённые на белых, красных и игристых винах, показывают, что при внесении **ultiMA *Ready Life*** ™ в малых дозах улучшается сложение вкуса, ослабляется восприятие кислотности и сухости, усиливается ощущение округлости и сладости, возрастает устойчивость аромата. При этом сохраняется букет и присущие вину характерные особенности.

Отмечают увеличение интенсивности аромата в целом, фруктовых нот, уменьшение восприятия растительных тонов и горечи, а также повышение стойкости пенообразования.

Опыт на игристых винах - Долина Луары - внесение UltiMA Ready Life в экспедиционный ликёр при дегоржировании



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