

ultiMA soft

БИОПРЕПАРАТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ

Округлость во вкусе и ароматическая устойчивость

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

УльтиМА Софт - препарат на основе селекционированных маннопротеинов, который позволяет, в частности, лучшее интегрирование ощущаемой кислотности [уменьшение её восприятия во вкусе].

УльтиМА Софт способствует также улучшению баланса вина, увеличению длительности вкуса и сладости.

В целом, некоторые маннопротеины могут содействовать стабилизации вина против выпадения в осадок солей винной кислоты.

↓ ДОЗИРОВКА И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

• 5 - 25 г/гл

Желательно проводить предварительные опытные обработки в лабораторных условиях, чтобы определить оптимальную дозу и оценить эффект препарата.

Растворить **УльтиМА Софт** в 10-кратном количестве воды или вина. Гранулированная форма облегчает использование, в значительной мере уменьшая рассеивание. После добавления препарата в вино необходимо привести его в однородное состояние с помощью перекачивания снизу вверх [«ремонт»] или перемешивания, но не допуская при этом контакта с кислородом. Полностью растворимый препарат **УльтиМА Софт** вводится непосредственно в вино.

Благодаря его мгновенному действию обработку вина можно проводить непосредственно перед розливом в бутылки. Если вино должно подвергаться фильтрации, желательно добавлять **УльтиМА Софт** за 24 часа до начала этой операции, предшествующей розливу в бутылки. Рекомендуется также проводить предварительное тестирование фильтруемости вина в лабораторных условиях с выбранной дозой препарата перед тем, как использовать его для обработки всего объёма.

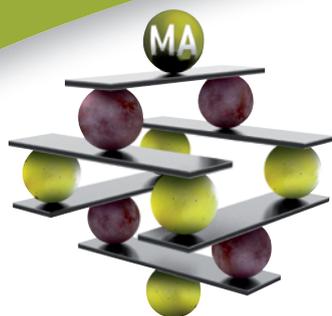
↓ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Происхождение маннопротеинов - *Saccharomyces cerevisiae*.
- Препарат выпускается в твердой форме в виде микрогранул, 100 % растворим при использовании в обычно рекомендуемых дозах. Предварительное разведение **УльтиМА Софт** в 10-кратном количестве воды или вина может сопровождаться легким помутнением, которое исчезает после введения препарата во весь объём вина.

↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

• Пакеты по 500 г и 1 кг

Хранить в сухом месте без посторонних запахов при температуре 5 - 25°C. После вскрытия упаковки продукт не может храниться и должен быть применен в течение короткого времени. Суспензия препарата используется в день её приготовления.



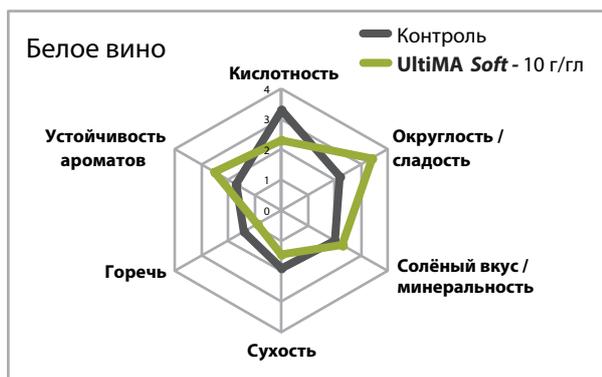
ultiMA soft

Искусство баланса...

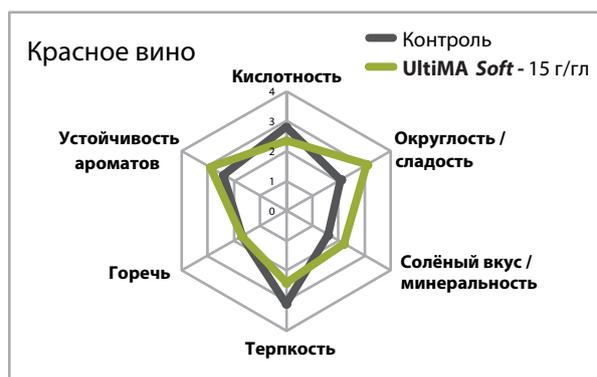
Сдвинуть баланс

Благодаря тенденции - способствовать проявлению солёности [минеральности] и воздействию на коллоиды **УльтиМА Софт** оказывает влияние, представляющее интерес в сенсорном плане.

Проведённые нами опыты показали, что как в белых, так и красных винах, применение **УльтиМА Софт** в небольших дозах позволяет сдвинуть баланс от кислотности и сухости в сторону округлости, сладости и ароматической устойчивости. При этом букет и характерные качества вина сохраняются в неизменном виде.



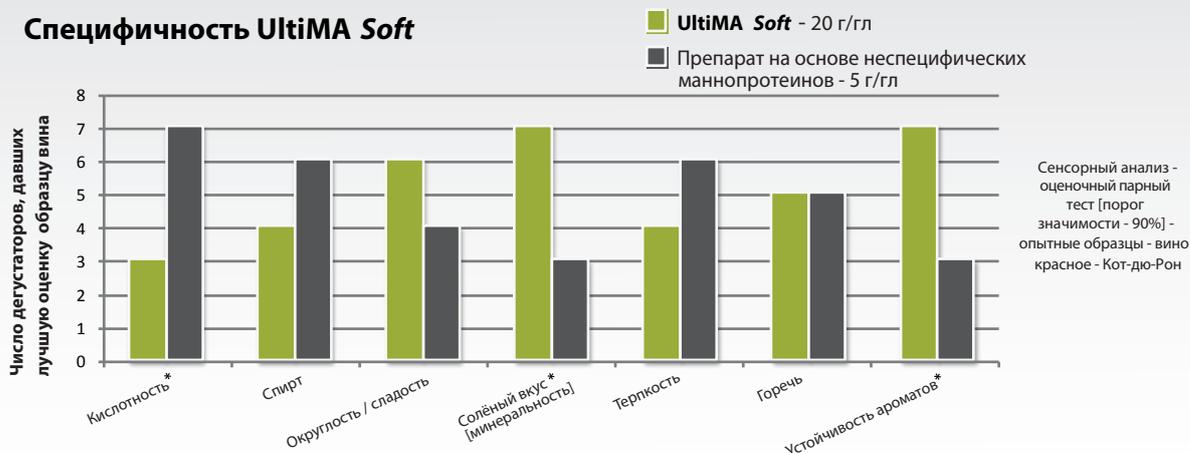
Результаты сенсорного анализа: опыт - белое вино - Гро План



Результаты сенсорного анализа: опыт - красное вино - Кот-дю-Рон

Препарат специфических маннопротеинов

Специфичность UltiMA Soft



УльтиМА Софт - специфическая формула, отобранная по своему особому действию на коллоидный баланс. По сравнению с другими препаратами маннопротеинов в большей степени влияет на восприятие солёности и долготу вкуса, и в то же время интенсивнее «обволакивает» слишком выраженное ощущение кислотности.