

# ultiMA fresh

## BIOPRODUCTOS DE LA LEVADURA

**Frescura, dulzor y persistencia en boca.**

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**UltiMA Fresh** es un preparado a base de manoproteínas seleccionadas que restaura la frescura y el sabor de los vinos.

**UltiMA Fresh** también está implicado tanto en el aumento de la persistencia en la boca como del dulzor, al tiempo que reduce el amargor, para alcanzar un equilibrio gustativo óptimo.

En general, algunas manoproteínas pueden contribuir a la estabilización tartárica de los vinos.

### APLICACIÓN Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

- Dosificación: de 5 a 25 g/hL.

Para optimizar la dosis de tratamiento y evaluar su efecto a nivel sensorial, es esencial realizar pruebas preliminares en botella.

Disolver **ultiMA Fresh** en 10 veces su volumen de agua o vino. Su forma micro-granulada facilita su aplicación reduciendo notablemente la presencia de polvo.

Después de su incorporación, mezclar bien el vino mediante remontado o bâtonnage, evitando en todo momento que se oxigene.

Totalmente soluble, **ultiMA Fresh** se añade directamente al vino. Gracias a su actividad instantánea, el tratamiento del vino puede realizarse inmediatamente antes del embotellado. Si el vino ha de ser filtrado, es preferible añadir **ultiMA Fresh** 24 horas antes de llevar a cabo el proceso de filtrado. La utilización de **ultiMA Fresh** no disminuye la filtrabilidad.

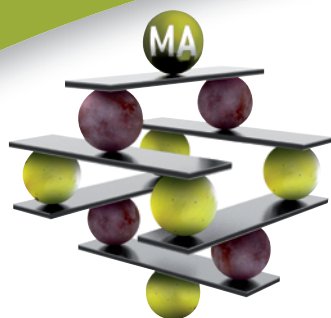
### CARACTERÍSTICAS

- Origen de las manoproteínas: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Preparado sólido microgranulado, 100% soluble.

### ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 500g, 1 kg

Guardar en un lugar seco a temperatura moderada y libre de olores. Una vez abierta la bolsa, el producto debe ser utilizado rápidamente y no puede conservarse durante más tiempo.

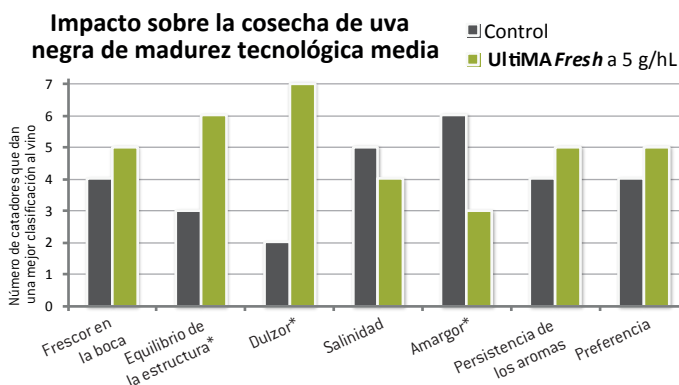


**ultiMA** fresh

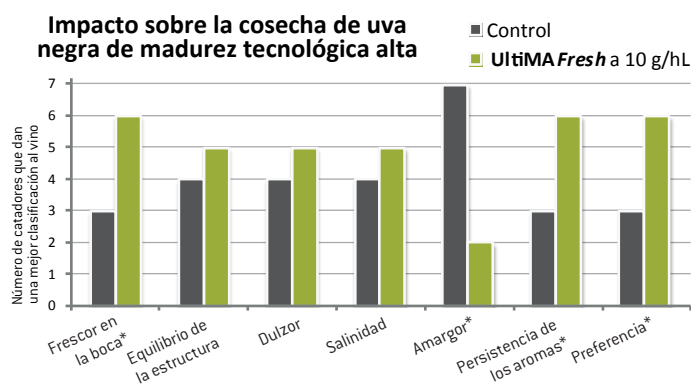
## Restablecer el equilibrio

Nuestros experimentos han demostrado su propensión a reequilibrar la estructura de los vinos cuya madurez fenólica no se ajusta a la madurez tecnológica. A la dosis adecuada, **ultiMA Fresh** reduce el amargor y la acidez, al tiempo que aporta frescor en la boca.

En vinos menos ricos contribuye a su dulzor y a su redondez.



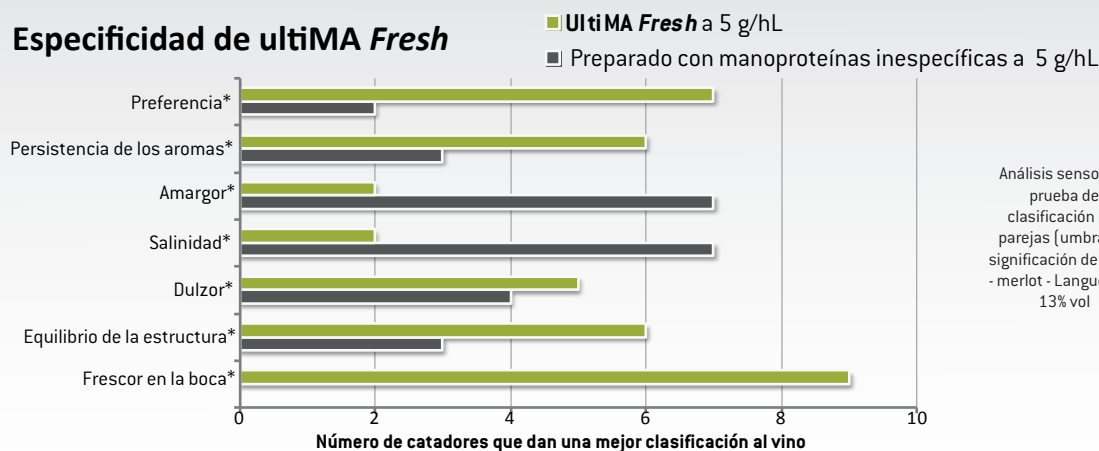
Análisis sensorial - prueba de clasificación por parejas (umbral de significación del 90%) - merlot - Languedoc - 13% vol.



Análisis sensorial - prueba de clasificación por parejas (umbral de significación del 90%) - merlot - Gironde - 14,5% vol.

## Un preparado rico en manoproteínas específicas

### Especificidad de ultiMA Fresh



Análisis sensorial - prueba de clasificación por parejas (umbral de significación del 90%) - merlot - Languedoc - 13% vol

**UltiMA Fresh** es una formulación específica, seleccionada por su particular efecto sobre el equilibrio. En comparación con otros preparados, interviene aún más en la reducción del amargor y a la armonía entre alcohol / taninos / acidez / dulzor.