

ultiMA^{fresh}

ALTERNATIVES-LIES

Fraîcheur, sucrosité et longueur en bouche

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

ultiMA Fresh est une préparation à base de mannoprotéines sélectionnées qui permet de restaurer la fraîcheur gustative des vins.

ultiMA Fresh participe également à l'accroissement de la longueur en bouche comme de la sucrosité, tout en réduisant l'amertume, pour un équilibre gustatif optimal.

D'une manière générale, certaines mannoprotéines sont susceptibles de contribuer à la stabilisation tartrique.

↓ DOSE D'EMPLOI ET MISE EN OEUVRE

- 5 à 25 g/hL

Des tests préalables en bouteille sont souhaitables pour optimiser la dose de traitement et juger de son effet.

Solubiliser **ultiMA Fresh** dans 10 fois son volume d'eau ou de vin. Sa forme micro-granulée le rend facile de mise en oeuvre en limitant fortement toute pulvéulence. Après incorporation, bien homogénéiser le vin par un remontage ou un bâtonnage, sans l'oxygéner toutefois. Totalement soluble, **ultiMA Fresh** 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 Fresh** 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.

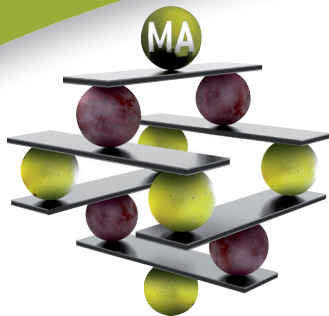
↓ CARACTERISTIQUES

- Origine des mannoprotéines : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Agents de granulation: polysaccharides végétaux (gomme arabique).
- Préparation solide micro-granulée, 100 % soluble aux doses usuelles recommandées. La pre-dilution d'**ultiMA Fresh** dans 10 fois son volume d'eau ou de vin peut s'accompagner d'un léger trouble qui disparaît dès l'incorporation dans le volume total de vin.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 500g et 1 kg

À stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25 °C. Après ouverture, bien refermer le sachet et le préserver de l'air et de l'humidité pour optimiser sa conservation qui ne peut excéder un mois. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.



ultiMA fresh

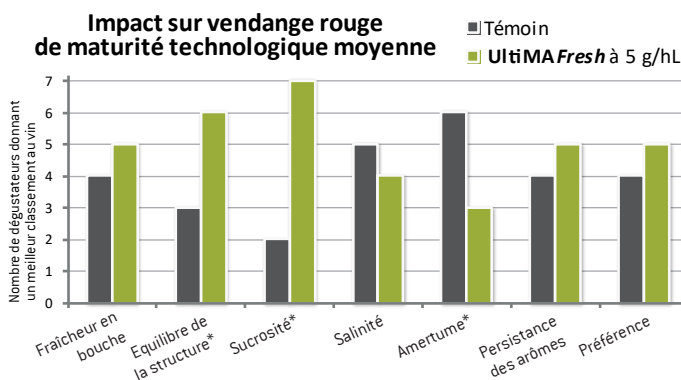
L'art de l'équilibre...

Restaurer l'équilibre

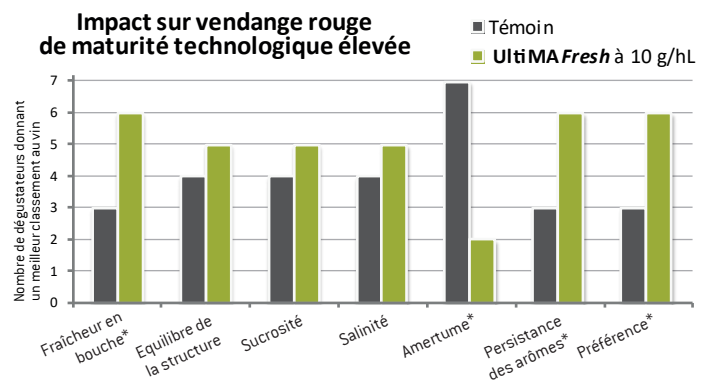
Nos expérimentations ont montré la propension d'**ultiMA Fresh** à rééquilibrer la structure des vins dont la maturité phénolique est en décalage avec la maturité technologique.

Sur des vins moins riches, il contribue à la sucrosité et à la rondeur.

Dans tous les cas, les qualités intrinsèques du vin sont préservées.



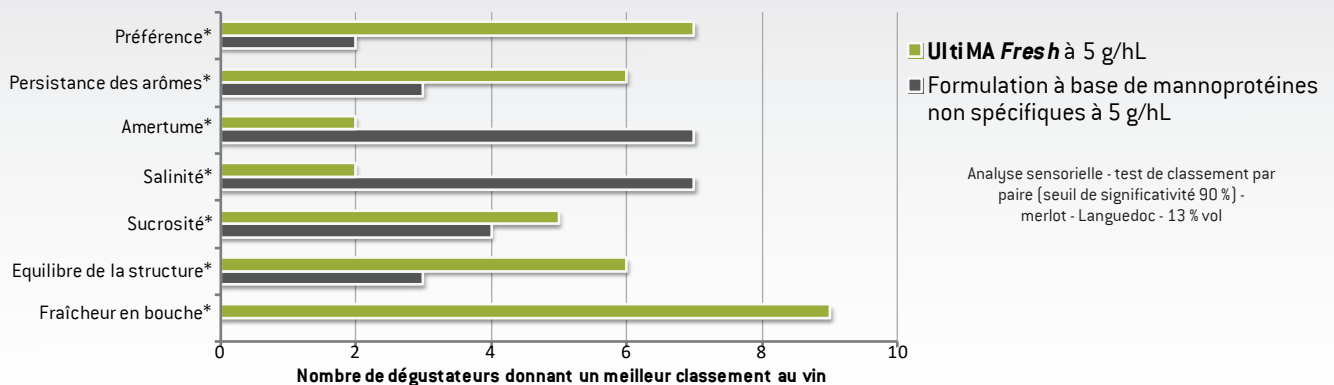
Analyse sensorielle - test de classement par paire (seuil de significativité 90%) - merlot - Languedoc - 13 % vol



Analyse sensorielle - test de classement par paire (seuil de significativité 90%) - merlot - Gironde - 14,5 % vol

Une préparation riche en mannoprotéines spécifiques

Spécificité de ultiMA Fresh



Analyse sensorielle - test de classement par paire (seuil de significativité 90%) - merlot - Languedoc - 13 % vol

ultiMA Fresh est une formulation spécifique, sélectionnée pour son action particulière sur l'équilibre. Comparativement à d'autres préparations, il participe davantage à la réduction de l'amertume et à l'harmonie entre alcool/tanins/acidité/sucrosité.