

# ultiMA Jump

## WEINTRUBALTERNATIVEN

### Wahrung und Auffrischung der Weinaromen

#### ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

**ultiMA Jump™** ist eine Zubereitung auf der Grundlage von Mannoproteinen, die im Hinblick auf die Wahrung und Wiederherstellung der aromatischen Frische der Weine ausgewählt wurden.

Dank der sich zwischen den Aromen und einigen Makromolekülen an den Zellwänden der Hefe (beispielsweise den Mannoproteinen) bildenden Verbindungen wird ihre Empfindlichkeit bei Sekundäroxidationen sowie die Hydrolyse während der Lagerung der Weine in den Flaschen gemindert. **ultiMA Jump™** stellt somit eine ergänzende Alternative zur Minderung des SO<sub>2</sub>-Einsatzes dar.

**ultiMA Jump™** verbessert zudem das globale Geschmacksgleichgewicht.

Bestimmte Mannoproteine tragen ganz allgemein zur Verhinderung der Weinsteinausfällung bei.

#### ANWENDUNGSDOSIS UND VERARBEITUNG

- 5 bis 20 g/hL

Vortests in der Flasche sind wünschenswert, um die Dosis zu optimieren und ihre Wirksamkeit zu bewerten.

**ultiMA Jump™** im Verhältnis 1:10 in Wasser oder Wein auflösen. Dank seiner Mikrogranulatform lässt es sich leicht verarbeiten und wird die Staubbildung stark eingeschränkt. Nach der Beimischung den Wein durch Umpumpen oder Aufrühren gut homogenisieren, ohne ihn dabei mit Sauerstoff anzureichern. **ultiMA Jump™** ist vollkommen löslich und wird dem Wein direkt beigefügt.

Dank seiner unmittelbaren Wirkung kann die Behandlung des Weins direkt vor der Flaschenabfüllung erfolgen. Um ein jegliches Trübungsrisiko auszuschließen, wird jedoch empfohlen, **ultiMA Jump™** 24 Stunden vor der Flaschenabfüllung vorausgehenden Filterung beizufügen. Es ist zudem empfehlenswert, im Labor einen Filtrierbarkeitstest des Weins mit der gewählten Dosis vorzunehmen, bevor das Produkt im gesamten Weinvolumen verwendet wird.

Hinweis: Vor der Tangentialflussfiltration muss der behandelte Wein in der Regel die folgenden Eigenschaften aufweisen: Fouling-Index < 10 und Trübungsgrad < 1 NTU.

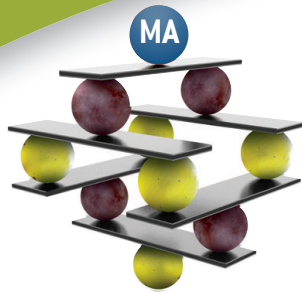
#### EIGENSCHAFTEN

- Feste Mikrogranulatzubereitung, in den üblichen empfohlenen Dosen zu 100% löslich. Herkunft der Mannoproteine: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Granuliermittel: pflanzliche polysaccharide (gummi arabicum).
- Feste Mikrogranulatzubereitung, in den üblichen empfohlenen Dosen zu 100% löslich. Die Vorverdünnung von **ultiMA Jump™** in einem Verhältnis von 1:10 in Wasser oder Wein kann zu einer leichten Trübung führen, die bei der Beimischung in das Gesamtvolumen des Weins verschwindet.

#### PACKUNGSGRÖSSE UND AUFBEWAHRUNG

- Beutel zu 500 g und 1 kg

An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei Temperaturen zwischen 5 und 25°C lagern. Die Rezeptur nach der Zubereitung im Tagesverlauf verwenden.



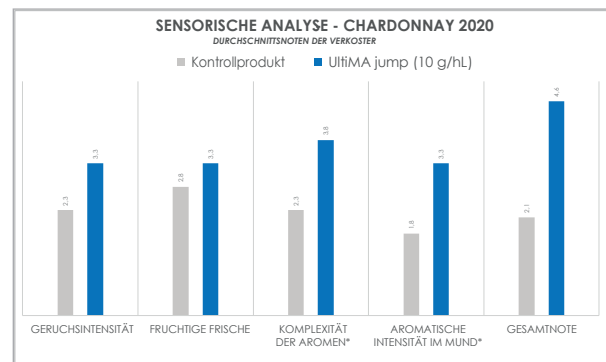
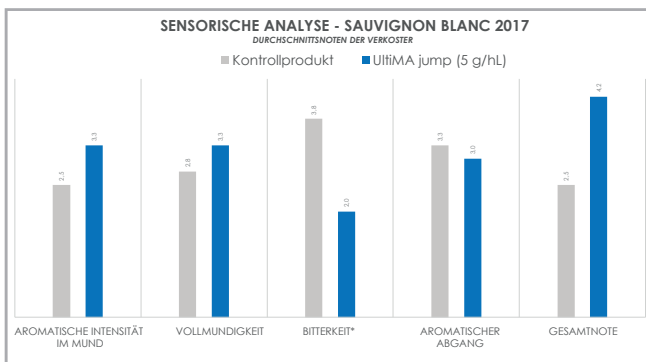
# ultiMA Jump

Die Kunst des Gleichgewichts

## Stabilisierend wirkende Verbindungen zwischen Mannoproteinen der Hefe und Aromakomponenten: Schutzwirkung

Unterschiedliche Forschungsarbeiten haben mögliche Wechselwirkungen zwischen Hefe-Mannoproteinen und den Weinaromen ergeben. Diese Beziehungen können insbesondere zwei Formen annehmen:

- Wasserstoffbrücken zwischen den hydrophilen Teilen der Makromoleküle und den polaren Teilen der aromatischen Komponenten
- Hydrophobe Verbindungen zwischen den am stärksten unpolaren Aromen und bestimmten Aminosäuren oder „hydrophoben Taschen“ der Peptidteile.



## Ein frischeres, besser definiertes aromatisches Profil

ultiMA Jump™ wurde an zahlreichen Weiß- und Roséweinen, bei denen es sich sowohl um stille als auch um Schaumweine handelte, getestet, wobei der Zitrusfruchtcharakter sowie der Charakter von frischen Früchten dieser Weine hervorgehoben werden konnte.

Bei Versuchen an oxidativen Matrizen konnte durch den Einsatz von ultiMA Jump™ zudem das Aromaprofil hin zu weniger entwickelten und klareren Noten ausgerichtet werden, wodurch die Wahrnehmung von durch Oxidationsprozesse ausgelösten Facetten



[Bitterkeit, reife Reife Früchte] gemindert werden konnte.

In Kombination mit den von IOC entwickelten Strategien zur Kontrolle der Oxidation und der mikrobiellen Kontaminierung, sei es vor oder während der Gärung bzw. während des Weinausbaus, bildet ultiMA Jump™ ein wirksames Mittel zur Verringerung der SO<sub>2</sub>-Konzentrationen.

