

ultiMA Jump

АЛЬТЕРНАТИВА ВЫДЕРЖКЕ НА ДРОЖЖЕВОМ ОСАДКЕ

Защита и придание свежести в аромате вина

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

UltiMA Jump™ / УльтиМА Джамп™ - препарат на основе специфических фракций маннопротеинов, позволяет усилить и восстановить восприятие свежести в аромате вина.

Благодаря связям, образующимися между макромолекулами клеточных стенок дрожжей (маннопротеины) и ароматическими соединениями, последние становятся менее восприимчивыми к реакциям вторичного окисления, и сокращается их гидролиз во время хранения вина в бутылке. **UltiMA Jump™** - альтернативное дополнительное средство для ограничения использования SO₂.

UltiMA Jump™, кроме того, улучшает общий вкусовой баланс.

Маннопротеины могут способствовать стабилизации вина против выпадения в осадок солей винной кислоты.

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И ДОЗЫ

- 5 - 20 г/гл (0,5 - 2 г/дал)

Желательно делать опытные обработки, чтобы определить оптимальную дозу и оценить эффект для вина.

Растворить **ultiMA Jump™** в 10 - кратном количестве воды или вина. Гранулированная форма облегчает применение, значительно уменьшая распыление. После введения полученного раствора в ёмкость привести в однородное состояние путём перекачивания по замкнутому циклу «снизу-вверх» или перемешивания, не допуская при этом окисления. Полностью растворимый **ultiMA Jump™** вносится непосредственно в вино.

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

Напоминаем, что перед проведением тангенциальной микрофильтрации обработанное вино должно иметь следующие характеристики: индекс фильтруемости < 10 и показатель мутности < 1 NTU.

↓ ХАРАКТЕРИСТИКИ

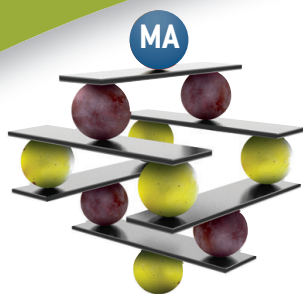
- Источник получения маннопротеинов: дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*.
- Гранулирующий агент: растительные полисахариды (гуммиарабик).
- Форма выпуска: твёрдая в виде микрогранул, 100 % растворим при использовании в обычно рекомендуемых дозах. Разведение **ultiMA Jump™** в 10 - кратном количестве воды или вина может сопровождаться появлением лёгкого помутнения, которое исчезает при добавлении раствора в общий объём для обработки.

↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Упаковки по 500 г и 1 кг

Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре в пределах от 5 до 25 °C.

Рабочий раствор препарата используют в день его приготовления.



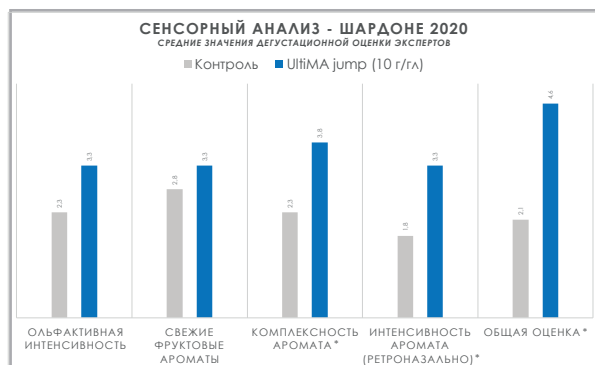
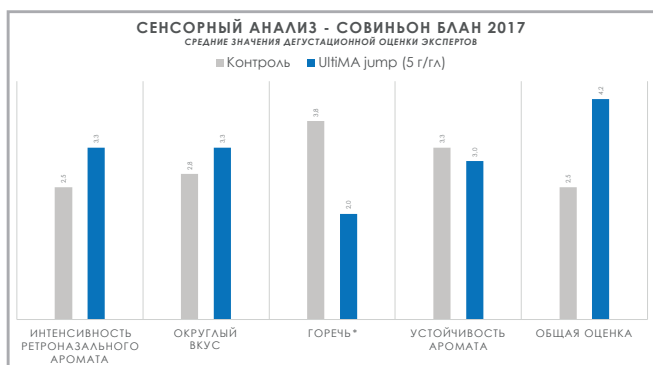
ultiMA *Jump*

Искусство баланса...

Стабилизирующие связи между компонентами дрожжей и ароматическими соединениями: защитный эффект

Исследованиями доказано возможное взаимодействие дрожжевых маннопротеинов с формирующими аромат вина веществами. Эти отношения материализуются в частности в двух формах:

- водородные связи между гидрофильными группами макромолекулы и полярными частями ароматических соединений;
- гидрофобные связи между неполярными ароматобразующими соединениями и рядом аминокислот или «гидрофобными карманами» белковых фракций.



Более свежий и выраженный ароматический профиль

UltiMA Jump™ протестирован на большом количестве образцов белых, розовых, тихих и игристых вин. Он подчёркивает характер цитрусовых и свежие фруктовые оттенки в аромате.

В опытах, проведённых на винах, склонных к окислению, применение **ultiMA Jump™** дало возможность направить ароматику в сторону менее развитых и более чистых тонов, при этом ощущались в меньшей мере признаки окисленности (горький привкус, тона переспелых фруктов).



РАЗВИТИЕ СЕНСОРНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК

вина из сортов Совиньон, Глера (Проссеко), Инкоччио Манзони (Проссеко), Турбиана, Шардоне, Неро д'Авола, Сира, Инзолия, Гарганега, Корвина, Рондинелла, Молинара

В рамках стратегий и технологий, разработанных IOC для контроля окисления и микробной контаминации в процессе виноделия - будь то на этапе до брожения, во время брожения или на стадии выдержки вина, **ultiMA Jump™** является эффективным средством, которое способствует снижению концентрации SO₂.

