

ultiMA Ready Expression

LAS ALTERNATIVAS-LÍAS

Persistencia, frescor gustativo y disminución del amargor

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ultiMA Ready Expression es una solución a base de manoproteínas seleccionadas que contribuye a mejorar la persistencia aromática y la sensación de frescor gustativo de los vinos. Participa también en la atenuación de las sensaciones agresivas tales como el amargor o la astringencia.

APLICACIÓN Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

- 2 a 15 cL/hL.

Son deseables pruebas preliminares en botella para optimizar la dosis de tratamiento y valorar su efecto. Después de la incorporación, homogeneice bien el vino por remontado o bastoneo, sin oxigenarlo. Totalmente soluble, **ultiMA Ready Expression** se añade directamente al vino.

Gracias a su actividad instantánea, el tratamiento del vino puede efectuarse inmediatamente antes del embotellado.

Sin embargo, y para evitar cualquier riesgo de problemas, se recomienda añadir **ultiMA Ready Expression** 24 horas antes de la filtración precedente al embotellado. También es preferible efectuar en laboratorio una prueba de filtrabilidad del vino a la dosis seleccionada antes de la utilización del producto en el volumen total de vino.

Recordatorio: antes de la microfiltración tangencial, se considera generalmente que el vino tratado debe tener las siguientes características: Índice de colmatado < 10 y Turbidez < 1 NTU.

Para los vinos elaborados con método tradicional, **ultiMA Ready Expression** se introduce directamente en el licor de expedición antes de la homogeneización.

CARACTERÍSTICAS

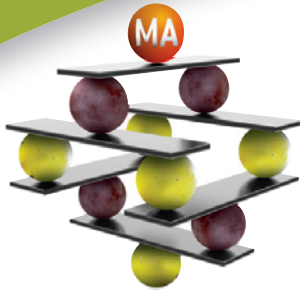
- Origen de las manoproteínas: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Conservante: E220 SO₂ (<0,25%).

ultiMA Ready Expression no induce emanaciones de vino ("gerbage").

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 1 l, 5 L

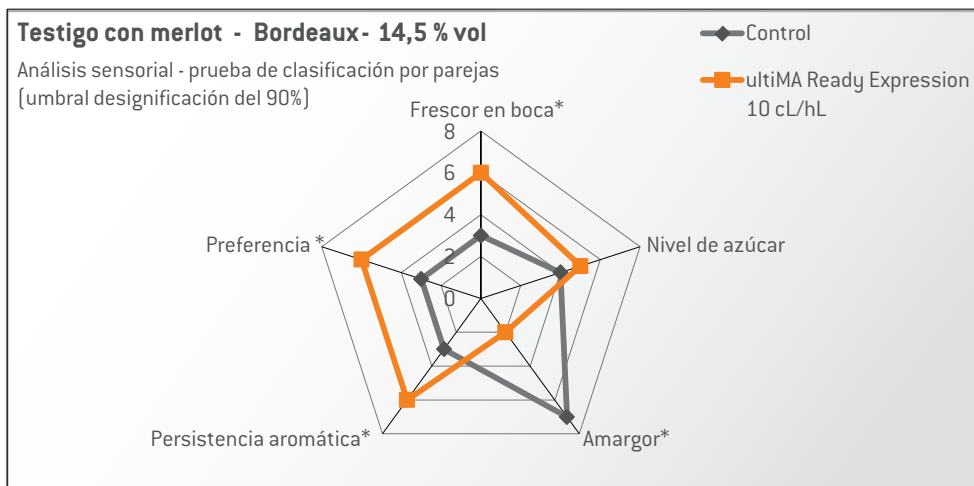
Almacenar en un lugar seco y libre de olores, entre 5 y 25°C. Una vez abierto el frasco, el producto debe ser utilizado rápidamente y no puede conservarse.



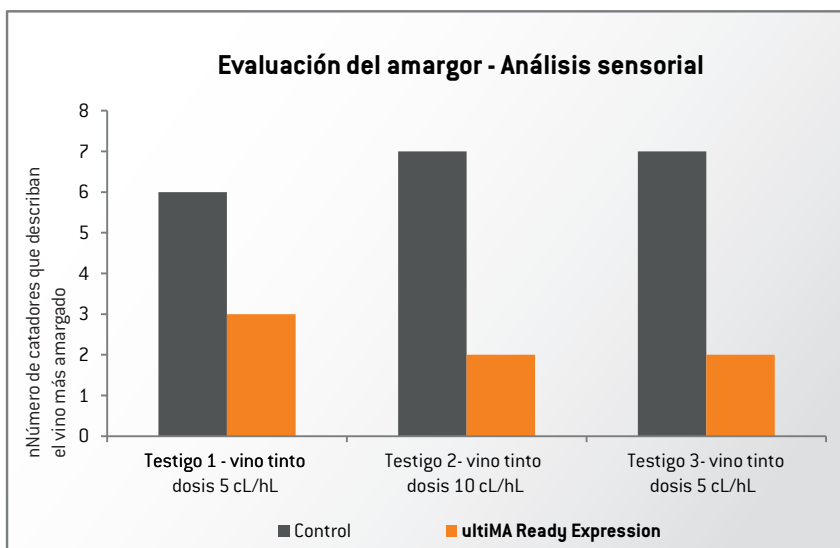
ultiMA Ready Expression

Restaurar el frescor de los vinos

La acción coloidal de **ultiMA Ready Expression** le otorga un impacto sensorial tangible y la convierte en una potente herramienta a dispositivo del viticultor.



Nuestros experimentos demostraron su propensión a restaurar el frescor de los vinos en términos de equilibrio gustativo. **ultiMA Ready Expression** permite, de este modo, contribuir a la redondez, pero sin sobrecargar la boca de los vinos, más bien al contrario. Este frescor gustativo es coherente con la mejora de la persistencia aromática permitida por las interacciones manoproteínas-aromas.



En conclusión, **ultiMA Ready Expression** participa activamente en la disminución de los amargores y astringencias excesivas. Esta acción se muestra particularmente interesante especialmente en caso de desajuste de las madureces fenólica y tecnológica.