

ultiMA Ready Expression

ALTERNATIVES-LIES

Persistance, fraîcheur gustative et diminution de l'amertume

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

UltiMA Ready Expression est une solution à base de mannoprotéines sélectionnées qui contribue à améliorer la persistance aromatique et la sensation de fraîcheur gustative des vins. Elle participe également à atténuer les sensations agressives telles que l'amertume ou l'astringence.

Certaines mannoprotéines contribuent à la stabilisation tartrique des vins.

↓ DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

- 2 à 15 cL/hL

Des tests préalables en bouteille sont souhaitables pour optimiser la dose de traitement et juger de son effet. Après incorporation, bien homogénéiser le vin par un remontage ou un bâtonnage, sans l'oxygéner toutefois. Totalement soluble, **ultiMA Ready Expression** 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 Ready Expression** 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.

Pour les vins vinifiés en méthode traditionnelle, **ultiMA Ready Expression** est introduit directement dans la liqueur d'expédition avant homogénéisation.

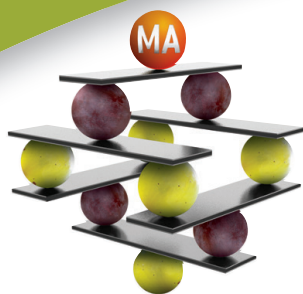
↓ CARACTERISTIQUES

- Origine des mannoprotéines : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Présence de polysaccharides végétaux (gomme arabique)
- Conservateur : E220 SO₂ (< 0.25 %)
- La présence de trouble/particules dans le produit n'est pas un défaut et peut être observé après un passage à basse température. Ce trouble est réversible après agitation à T° > 20 °C et n'altère en rien la qualité du produit.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1L, 5L

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25 °C. Une fois le flacon ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé.

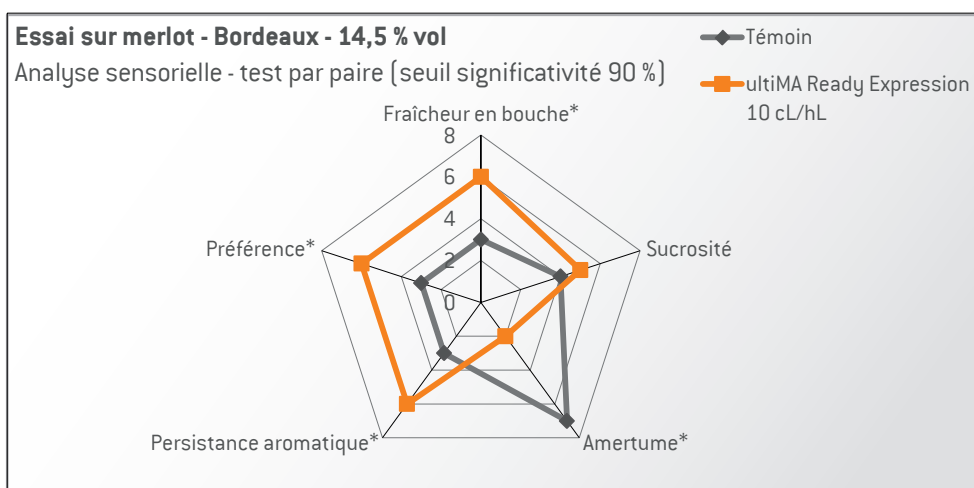


ultiMA Ready Expression

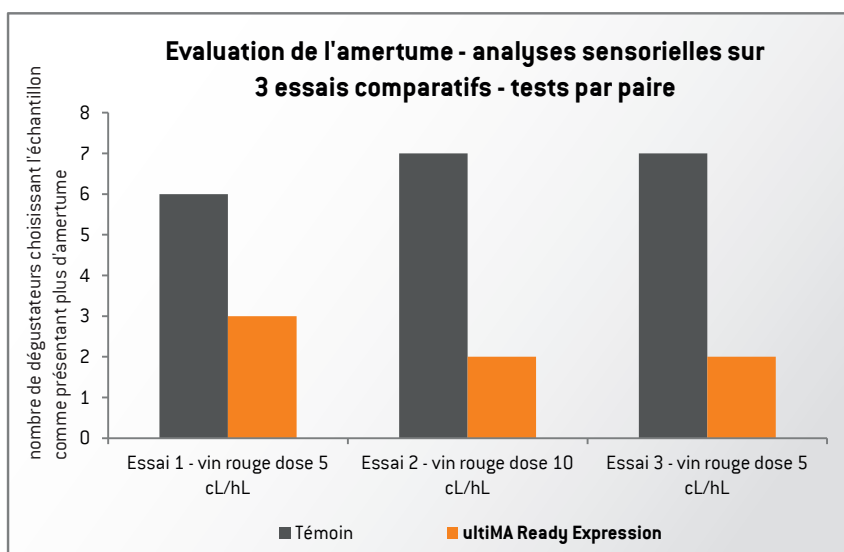
L'art de l'équilibre...

Restaurer la fraîcheur des vins

L'action colloïdale d'**ultiMA Ready Expression** lui confère un impact sensoriel tangible et en fait un outil puissant à la disposition du vinificateur.



Nos expérimentations ont montré sa propension à restaurer la fraîcheur des vins en termes d'équilibre gustatif. **ultiMA Ready Expression** permet ainsi de contribuer à la rondeur, mais sans alourdir la bouche des vins, bien au contraire. Cette fraîcheur gustative rentre en cohérence avec l'amélioration de la persistance aromatique permise par les interactions mannoprotéines-arômes.



Enfin, **UltiMA Ready Expression** participe activement à la diminution des amertumes et astringences excessives. Cette action se révèle particulièrement intéressante notamment en cas de décalage des maturités phénolique et technologique.