

ultiMA Ready Fizz™

ALTERNATIVAS-LÍAS

Optimización de la percepción gustativa de la efervescencia en el método de cuba

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

ultiMA Ready Fizz™ es una solución a base de manoproteínas seleccionadas que equilibra la sensación cremosa y la percepción de frescura vinculadas con la efervescencia de los vinos resultantes del método Charmat. **ultiMA Ready Fizz™** favorece la redondez y la longitud en boca de estos vinos, limitando la agresividad gustativa de las burbujas y contribuyendo a la elegancia de la efervescencia. **ultiMA Ready Fizz™** ha sido concebido para respetar totalmente la expresión y la pureza aromática de los vinos producidos en cuba cerrada. También puede ayudar a estabilizar la espuma.

Algunas manoproteínas contribuyen en la estabilización tártrica de los vinos.

↓ APLICACIÓN Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

- 5 a 20 cL/hL

Es conveniente realizar pruebas previas en botella para optimizar la dosis de tratamiento y valorar su efecto. Tras su incorporación, homogeneizar bien el vino mediante un remontado o un bastoneo, pero sin oxigenarlo. Totalmente soluble, **ultiMA Ready Fizz** se añade directamente al vino.

Gracias a su efecto instantáneo, el tratamiento del vino puede ser efectuado inmediatamente antes del embotellado.

No obstante, y para evitar cualquier riesgo de turbidez, se recomienda añadir **ultiMA Ready Fizz™** 24 horas antes de la filtración previa al embotellado. Asimismo, es preferible realizar en laboratorio una prueba de filtrabilidad del vino en la dosis elegida antes del uso del producto en el volumen total de vino.

Advertencia: antes de microfiltración tangencial, generalmente se considera que el vino tratado debe contar con las siguientes características: Índice de colmatación < 10 y Turbidez < 1 NTU.

En caso usar el método tradicional, **ultiMA Ready Fizz™** se introduce directamente en el licor de expedición antes de la homogeneización. Ante determinadas composiciones específicas de licor, es probable que una pequeña parte de la formulación precipite. Por ello, se recomienda realizar una prueba preliminar.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen de las manoproteínas: *Saccharomyces cerevisiae*
- Conservante: E220 SO₂ (< 0,25%)
- Presencia de polisacáridos vegetales (goma arábiga)
- La presencia de enturbiamiento/partículas en el producto no es un defecto y se puede observar después de un paso baja temperatura. Este enturbiamiento es reversible después de agitación a T° > 20°C y no altera en absoluto la calidad del producto.

↓ 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.