

ultiMA Ready Fizz™

АЛЬТЕРНАТИВА ВЫДЕРЖКЕ НА ДРОЖЖЕВОМ ОСАДКЕ

Улучшение сенсорного восприятия игристых вин, производимых по резервуарной технологии

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

ultiMA Ready Fizz™ / УльтиМА Реди Физ™ - препарат на основе специфических фракций маннопротеинов в жидкой форме, позволяет сбалансировать тактильное восприятие мягкости/маслянистости и свежести во вкусе игристых вин, получаемых резервуарным методом (Шарма). **ultiMA Ready Fizz™** придаёт округлость и длительное послевкусие, ослабляет агрессивные ощущения, вызываемые пузырьками газа, поддерживает их тонкую элегантную игру. При использовании **ultiMA Ready Fizz™** в полной мере сохраняется чистота и экспрессивность аромата, а также повышается стойкость образующейся пены.

Маннопротеины участвуют в стабилизации вина против выпадения в осадок солей винной кислоты.

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И ДОЗЫ

- 50 - 200 мл/гЛ (5 - 20 мл/дал)

Желательно делать опытные обработки, чтобы определить оптимальную дозу и оценить эффект. Добавить в ёмкость с вином и привести в однородное состояние с помощью перекачивания по замкнутому циклу в режиме «снизу - вверх» или перемешивания, не допуская при этом контакта с воздухом и окисления. Полностью растворимый **ultiMA Ready Fizz™** вводится непосредственно в вино.

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

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

При использовании **ultiMA Ready Fizz™** в производстве игристых вин классическим способом его добавляют в экспедиционный ликёр с последующим перемешиванием. Ликёр может содержать компоненты, способные вызвать частичное выпадение в осадок препарата, поэтому требуются предварительные тестовые опыты.

↓ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения маннопротеинов: дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*
- Растительные полисахариды (гуммиарабик)
- Консервант: E220 SO₂ (< 0.25 %)
- Присутствие твёрдых частиц/мути не является дефектом и может наблюдаться при охлаждении. Эти помутнения обратимы, имеют тенденцию исчезать в ходе перемешивания при T° > 20 °C и ни в коей мере не ухудшают качество продукта.

↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- 1 л, 5 л

Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре в пределах от 5 до 25 °C. Не подлежит длительному хранению после вскрытия упаковки, использовать в течение короткого периода времени.