

ultiMA soft

ALTERNATIVES-LIES

Rondeur et persistance aromatique

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

UltiMA soft est une préparation à base de mannoprotéines sélectionnées qui permet notamment une meilleure intégration de l'acidité perçue.

UltiMA soft contribue également à l'amélioration de l'équilibre du vin, à l'accroissement de la longueur en bouche et de la sucréité.

Certaines mannoprotéines peuvent participer à la stabilisation tartrique des vins.

↓ DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

- 5 à 25 g/hL

Des tests préalables en bouteille sont souhaitables pour optimiser la dose de traitement et juger de son effet.

Solubiliser **ultiMA soft** dans 10 fois son volume d'eau ou de vin. Sa forme micro-granulée le rend facile de mise en œuvre en limitant fortement toute pulvérulence. Après incorporation, bien homogénéiser le vin par un remontage ou un bâtonnage, sans l'oxygéner toutefois. Totalement soluble, **ultiMA soft** 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 soft** 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.

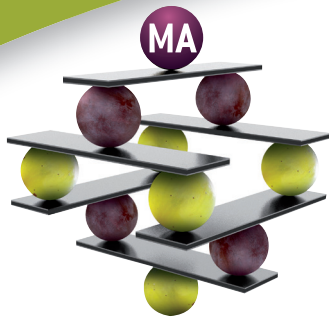
↓ CARACTERISTIQUES

- Origine des mannoprotéines : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Agents de granulation : polysaccharides végétaux [gomme arabique].
- Préparation solide micro-granulée, 100 % soluble aux doses usuelles recommandées. La pré-dilution d'**ultiMA soft** dans 10 fois son volume d'eau ou de vin peut s'accompagner d'un léger trouble qui disparaît dès l'incorporation dans le volume total de vin.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 500g et 1 kg

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25 °C. Après ouverture, bien refermer le sachet et le préserver de l'air et de l'humidité pour optimiser sa conservation qui ne peut excéder un mois. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.



ultiMA soft

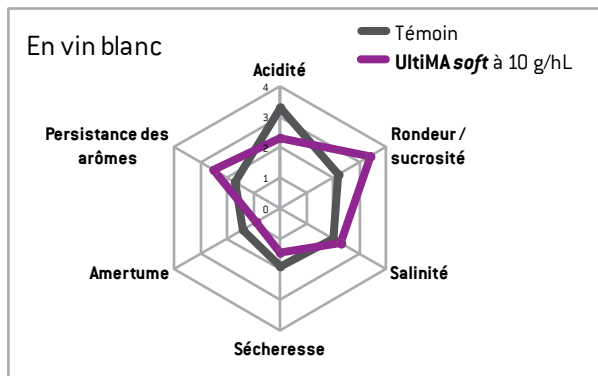
L'art de l'équilibre...

Déplacer l'équilibre

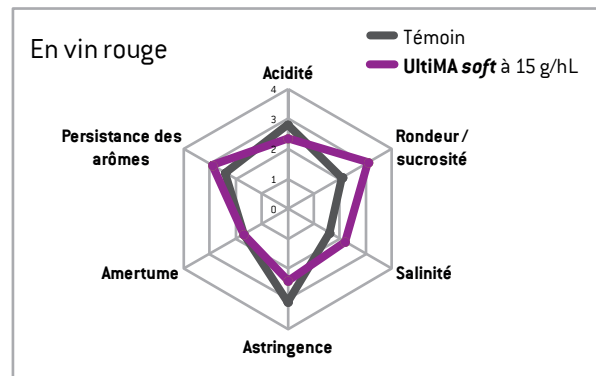
Sa tendance à contribuer à la salinité des vins et son action colloïdale confèrent à **ultiMA soft** un impact sensoriel très intéressant.

Que ce soit en vin blanc ou en vin rouge, nos essais ont montré qu'**ultiMA soft** permet, à des doses faibles, de déplacer l'équilibre de l'acidité et la sécheresse vers la rondeur, la sucrosité et la persistance aromatique.

Pour autant, le bouquet et le caractère du vin restent préservés et respectés.



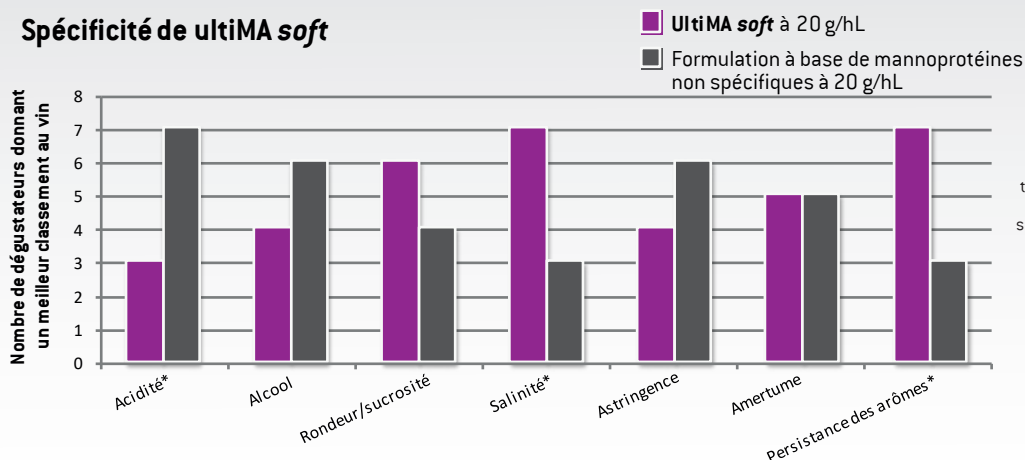
Résultats d'analyse sensorielle sur vins d'essais - vin blanc - Gros plant



Résultats d'analyse sensorielle sur vins d'essais - vin rouge - Côtes du Rhône

Une préparation riche en mannoprotéines spécifiques

Spécificité de ultiMA soft



Analyse sensorielle - test de classement par paire (seuil de significativité 90 %) - vin rouge Côtes du Rhône

ultiMA soft est une formulation spécifique, sélectionnée pour son action particulière sur l'équilibre colloïdal. Comparativement à d'autres préparations, elle participe davantage à la perception saline et à la longueur en bouche, tandis qu'elle enrobe aussi plus intensément les sensations d'acidité trop marquée.