

ultiMA soft

PRODUCTOS DE LA LEVADURA

Redondez y persistencia aromática.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ultiMA Soft es un preparado a base de manoproteínas seleccionadas que reduce significativamente la percepción de acidez.

ultiMA Soft también contribuye a mejorar el equilibrio coloidal de los vinos, a aumentar su persistencia en boca y su dulzor.

En general, algunas manoproteínas pueden contribuir a la estabilización tartárica de los vinos.

APLICACIÓN Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

- Dosificación: de 5 a 25 g/hL.

Para optimizar la dosis de tratamiento y evaluar su efecto a nivel sensorial, es esencial realizar pruebas preliminares en botella.

Disolver **ultiMA Soft** en 10 veces su volumen de agua o vino. Su forma micro-granulada facilita su aplicación reduciendo notablemente la presencia de polvo.

Después de su incorporación, mezclar bien el vino mediante remontado o bâtonnage, evitando en todo momento que se oxigene.

Totalmente soluble, **ultiMA Soft** se añade directamente al vino. Gracias a su actividad instantánea, el tratamiento del vino puede realizarse inmediatamente antes del embotellado. Sin embargo es preferible añadir **ultiMA Soft** 24 horas antes de llevar a cabo el proceso de filtrado.

CARACTERÍSTICAS

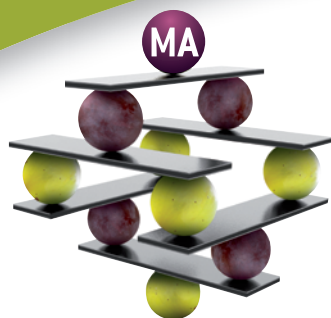
- Origen de las manoproteínas: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Preparado sólido microgranulado, 100% soluble.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 500g, 1 kg

Guardar en un lugar seco a temperatura moderada y libre de olores.

Una vez abierta la bolsa, el producto debe ser utilizado rápidamente y no puede conservarse durante más tiempo.



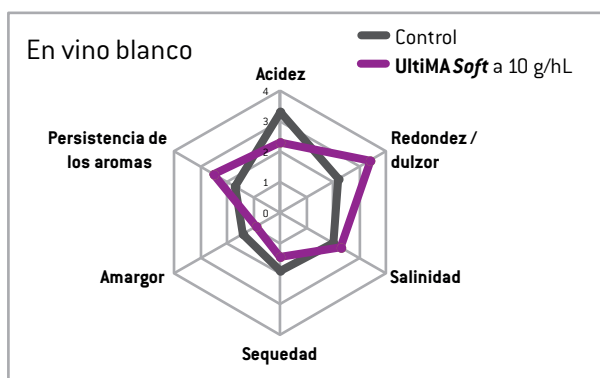
ultiMA soft

Desplazar el equilibrio coloidal

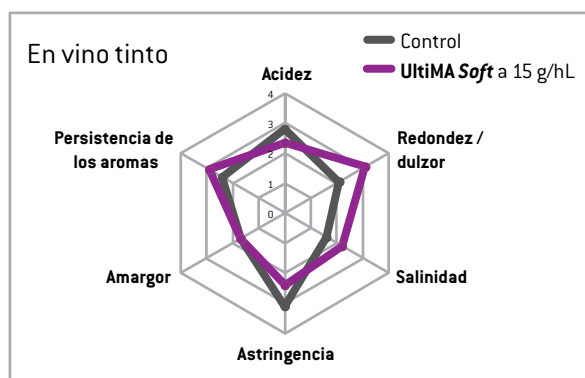
Su tendencia a contribuir a la salinidad de los vinos y su acción coloidal confieren a **UltiMA Soft** un impacto sensorial muy interesante.

Ya sea con vino blanco o con vino tinto, nuestras pruebas han demostrado que **UltiMA Soft**, a dosis bajas, permite desplazar el equilibrio de la acidez y la sequedad hacia la redondez, el dulzor y la persistencia aromática.

Sin embargo, el bouquet y el carácter del vino se conservan y respetan.



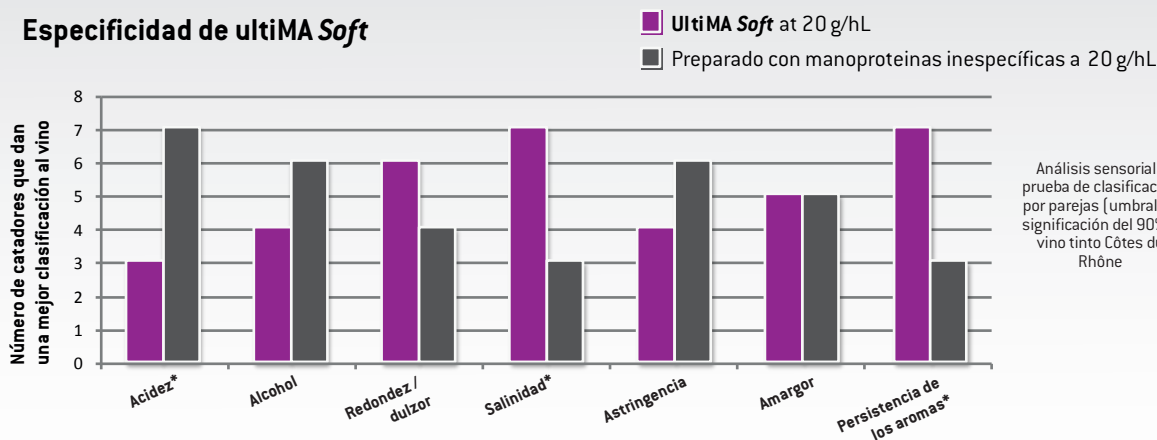
Resultados del análisis sensorial de los vinos ensayados vino blanco - Gros plant



Resultados del análisis sensorial de los vinos ensayados vino tinto - Côtes du Rhône

Un preparado rico en manoproteínas específicas

Especificidad de UltiMA Soft



UltiMA Soft es una formulación específica, seleccionada por su particular efecto sobre el equilibrio coloidal. En comparación con otros preparados, contribuye más a la percepción salina y a la persistencia en boca, al tiempo que reduce aún con mayor intensidad las sensaciones de acidez demasiado marcadas.