

ultiMA Ready Expression™

ALTERNATIVAS-LÍAS

Persistencia, frescor gustativo y disminución del amargor

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

ultiMA Ready Expression™ es una solución a base de manoproteínas seleccionadas que contribuye a mejorar la persistencia aromática y la sensación de frescor gustativo de los vinos. Participa también en la atenuación de las sensaciones agresivas tales como el amargor o la astringencia.

↓ APLICACIÓN Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

- 2 a 15 cL/hL

Son deseables pruebas preliminares en botella para optimizar la dosis de tratamiento y valorar su efecto. Después de la incorporación, homogeneice bien el vino por remontado o bastoneo, sin oxigenarlo. Totalmente soluble, **ultiMA Ready Expression™** se añade directamente al vino.

Gracias a su actividad instantánea, el tratamiento del vino puede efectuarse inmediatamente antes del embotellado.

Sin embargo, y para evitar cualquier riesgo de problemas, se recomienda añadir **ultiMA Ready Expression™** 24 horas antes de la filtración precedente al embotellado. También es preferible efectuar en laboratorio una prueba de filtrabilidad del vino a la dosis seleccionada antes de la utilización del producto en el volumen total de vino.

Recordatorio: antes de la microfiltración tangencial, se considera generalmente que el vino tratado debe tener las siguientes características: Índice de colmatado < 10 y Turbidez < 1 NTU.

Para los vinos elaborados con método tradicional, **ultiMA Ready Expression™** 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.

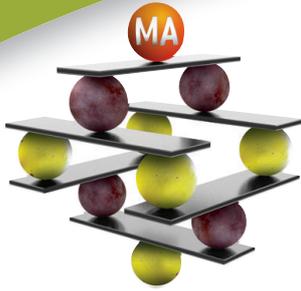
↓ CARACTERÍSTICAS

- 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

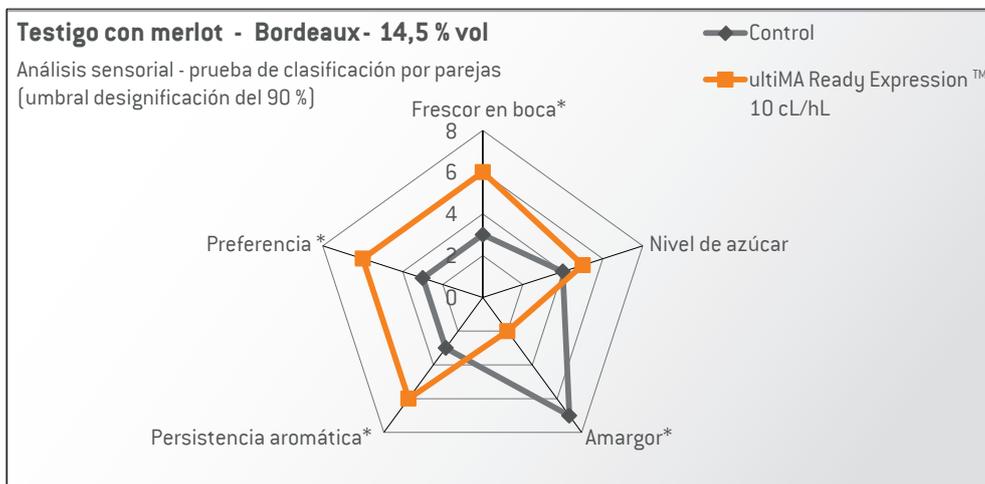
Almacenar en un lugar seco y libre de olores, entre 5 y 25 °C. Una vez abierto el frasco, el producto debe ser utilizado rápidamente y no puede conservarse.



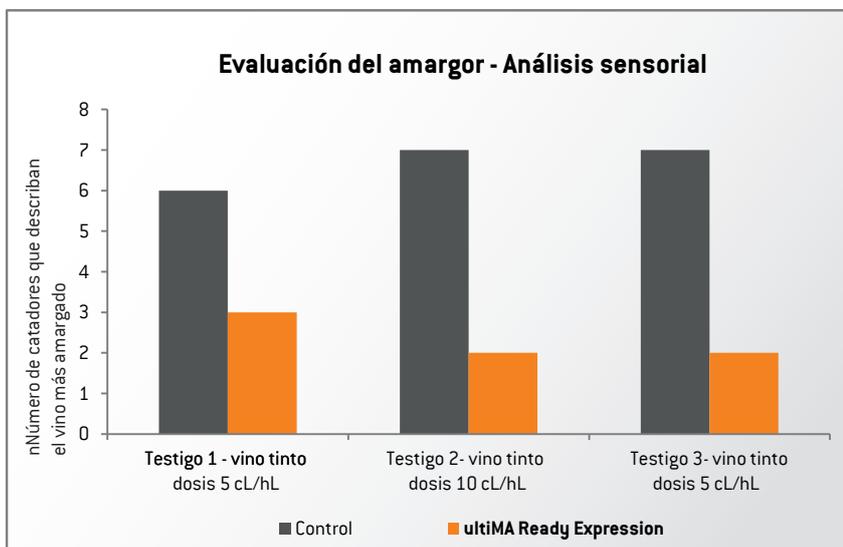
ultiMA Ready Expression™

Restaurar el frescor de los vinos

La acción coloidal de **ultiMA Ready Expression™** le otorga un impacto sensorial tangible y la convierte en una potente herramienta a dispositivo del viticultor.



Nuestros experimentos demostraron su propensión a restaurar el frescor de los vinos en términos de equilibrio gustativo. **ultiMA Ready Expression™** permite, de este modo, contribuir a la redondez, pero sin sobrecargar la boca de los vinos, más bien al contrario. Este frescor gustativo es coherente con la mejora de la persistencia aromática permitida por las interacciones manoproteínas-aromas.



En conclusión, **ultiMA Ready Expression™** participa activamente en la disminución de los amargores y astringencias excesivas. Esta acción se muestra particularmente interesante especialmente en caso de desajuste de las madureces fenólica y tecnológica.