IOC
Révélons votre différence

FICHA TÉCNICA

ultiMA fresh

LAS ALTERNATIVAS-LÍAS

Frescura, dulzor y persistencia en boca.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

UltiMA *Fresh* es un preparado a base de manoproteínas seleccionadas que restaura la frescura y el sabor de los vinos.

UltiMA *Fresh* también está implicado tanto en el aumento de la persistencia en la boca como del dulzor, al tiempo que reduce el amargor, para alcanzar un equilibrio gustativo óptimo.

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 *Fresh*** 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 *Fresh*** se añade directamente al vino. Gracias a su actividad instantánea, el tratamiento del vino puede realizarse inmediatamente antes del embotellado. Si el vino ha de ser filtrado, es preferible añadir **ultiMA *Fresh*** 24 horas antes de llevar a cabo el proceso de filtrado. La utilización de **ultiMA *Fresh*** no disminuye la filtrabilidad.

CARACTERÍSTICAS

- Origen de las manoproteínas: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Preparación sólida microgranulada, 100 % soluble a las dosis habituales recomendadas. La predilución de **ultiMA *Fresh*** en 10 veces su volumen de agua o vino puede ir acompañada de un ligero enturbiamiento que desaparece una vez incorporado el producto en el volumen a tratar.
- Agentes de granulación: polisacáridos vegetales (goma arábiga).

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.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

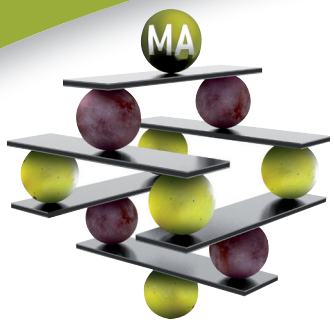
Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación vigente.

VERSION 18.01.2022

IOC
Révélons votre différence

FICHA TÉCNICA



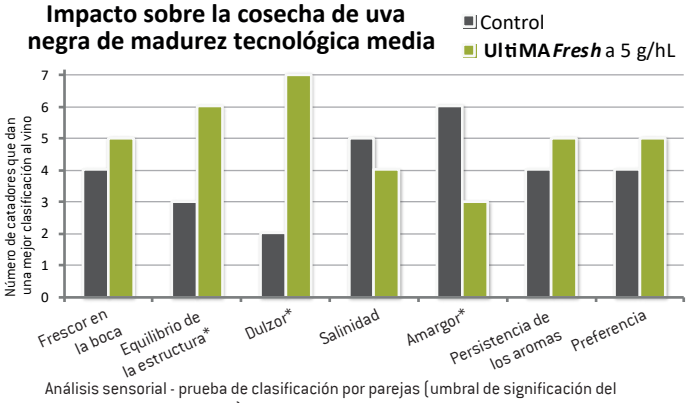
ultiMA *fresh*

Restablecer el equilibrio

Nuestros experimentos han demostrado su propensión a reequilibrar la estructura de los vinos cuya madurez fenólica no se ajusta a la madurez tecnológica. A la dosis adecuada, **ultiMA *Fresh*** reduce el amargor y la acidez, al tiempo que aporta frescor en la boca.

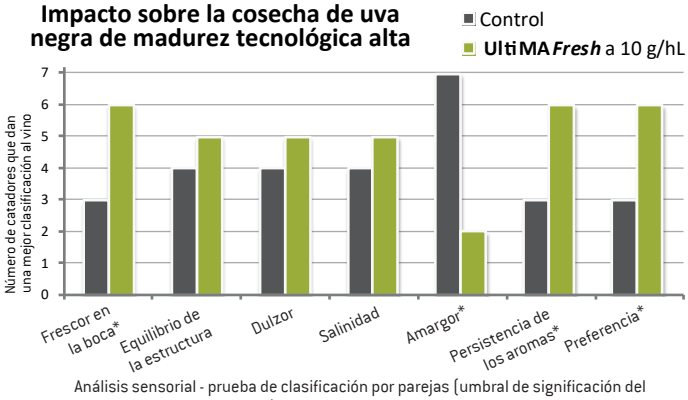
En vinos menos ricos contribuye a su dulzor y a su redondez.

Impacto sobre la cosecha de uva negra de madurez tecnológica media



Análisis sensorial - prueba de clasificación por parejas (umbral de significación del 90 %) - merlot - Languedoc - 13 % vol.

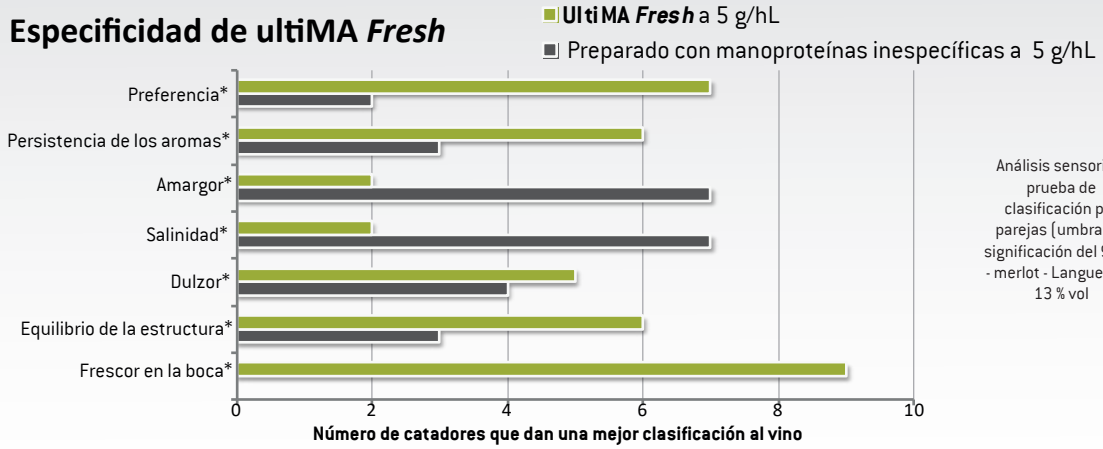
Impacto sobre la cosecha de uva negra de madurez tecnológica alta



Análisis sensorial - prueba de clasificación por parejas (umbral de significación del 90 %) - merlot - Gironde - 14,5 % vol.

Un preparado rico en manoproteínas específicas

Especificidad de ultiMA *Fresh*



Análisis sensorial - prueba de clasificación por parejas (umbral de significación del 90 %) - merlot - Languedoc - 13 % vol

UltiMA *Fresh* es una formulación específica, seleccionada por su particular efecto sobre el equilibrio. En comparación con otros preparados, interviene aún más en la reducción del amargor y a la armonía entre alcohol / taninos / acidez / dulzor.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación vigente.

VERSION 18.01.2022