

ultiMA^{soft}

LAS ALTERNATIVAS-LÍAS

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

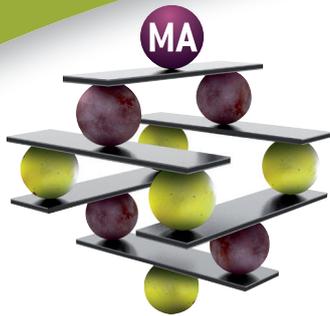
- Origen de las manoproteínas: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Preparación sólida microgranulada, 100% soluble a las dosis habituales recomendadas. Agentes de granulación: polisacáridos vegetales (goma arábiga). La predilución de **ultiMA Soft** en 10 veces su volumen de agua o vino puede ir acompañada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

↓ 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.



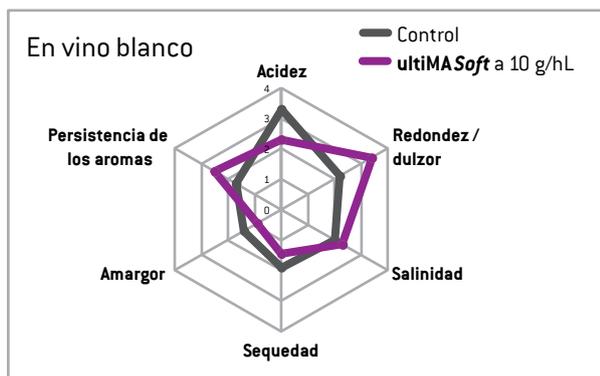
ultiMA soft

Desplazar el equilibrio coloidal

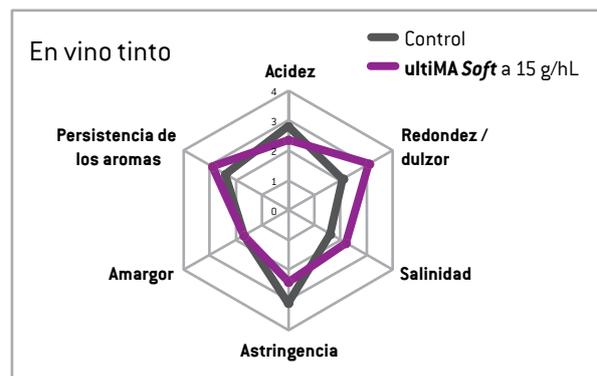
Su tendencia a contribuir a la salinidad de los vinos y su acción coloidal confieren a **ultiMA Soft** un impacto sensorial muy interesante.

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.



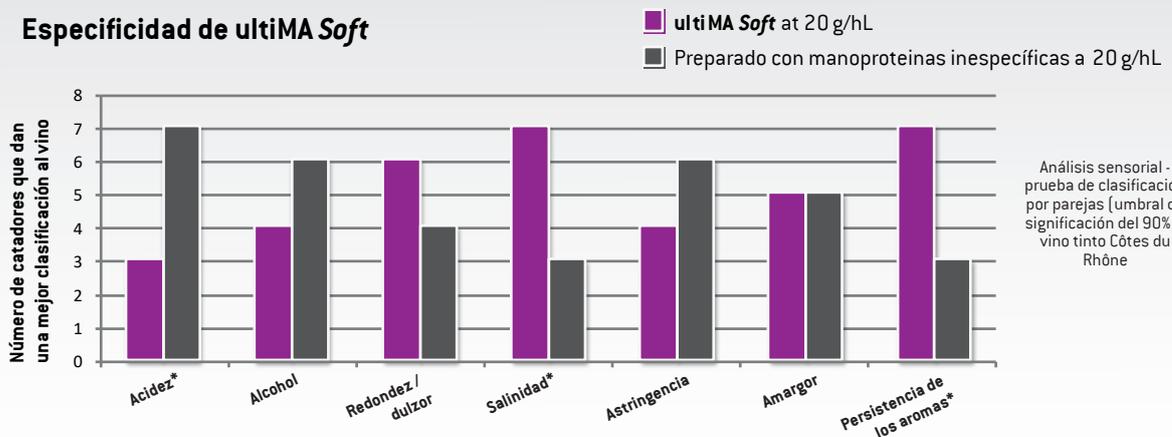
Resultados del análisis sensorial de los vinos ensayados vino blanco - Gros plant



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

Un preparado rico en manoproteínas específicas

Especificidad de ultiMA Soft



Análisis sensorial - prueba de clasificación por parejas (umbral de significación del 90%) - vino tinto Côtes du Rhône

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.