

# ultiMA Ready Life

**Estabilización aromática , redondez y longiyud en boca**

## ↓ APLICACION ENOLOGICA

*UltiMA Ready Life Es una preparación líquida de manoproteinas seleccionadas especialmente para preservar y estabilizar la fracción aromática del vino.*

*UltiMA Ready Life también contribuye a mejorar el equilibrio coloidal del vino y al aumento de redondez y longitud del vino en boca.*

In generale, alcune manoproteine possono contribuire alla stabilizzazione tartarica.

## ↓ INSTRUCCIONES DE USO

~ Dosis de 20 a 80 ml/hl.

~ Con el fin de optimizar la dosis correcta para el tratamiento, se recomienda efectuar ensayos previos en unas botellas.

~ Diluir la dosis elegida de ultiMA ready life en 2 veces su volumen de agua o vino, para facilitar su homogenización en el vino a tratar. Mezclándolo bien y evitando la oxigenación.

Gracias a su acción inmediata ultiMA Ready Life puede añadirse inmediatamente antes del Embotellado. Sin embargo es preferible añadir ultiMA Ready Life 24 horas antes del embotellado Para facilitar su homegenización.

## ↓ CARACTERISTICAS.

~ Origen de la manoproteina *Saccharomyces cerevisiae* (fracción específica) para mantenerla en forma líquida.

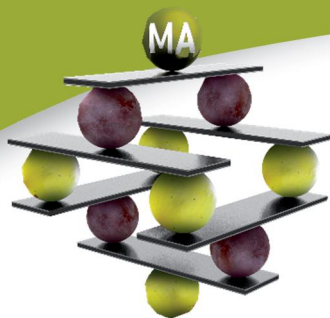
~ Conservador: E220 anhídrido sulfuroso (<0.25%).

## ↓ FORMA DE PRESENTACIÓN

~ Botella de 1l y garrafa de 5l.

Se aconseja conservar a temperatura inferior a 20°C y en un lugar oscuro en el que no haya olores fuertes.

Una vez abierto el envase, el producto debe de utilizarse rápidamente, sin posibilidad de guardarlo.



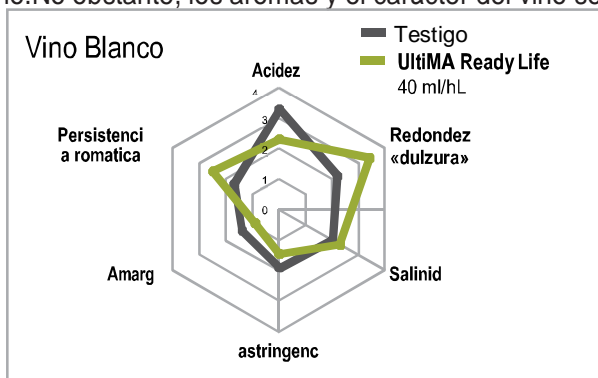
# ultiMA Ready Life

## ESTABILIZACIÓN

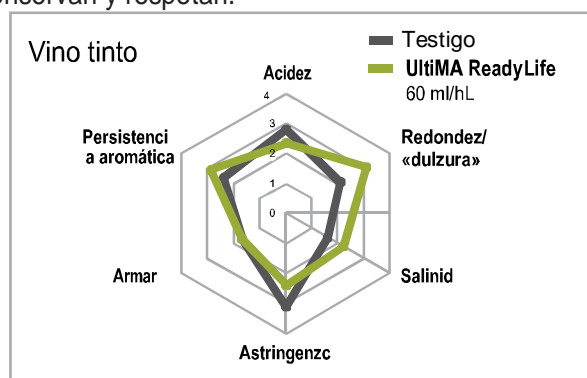
Gracias a la fracción específica manoproteica, *ultiMA Ready Life* es capaz de interactuar positivamente con la fracción aromática dándole al vino una vida mucho más larga.

La contribución a la salinidad del vino y a su equilibrio coloidal, hacen que *ultiMA Ready Life*, tenga un impacto sensorial muy interesante.

Las pruebas efectuadas demuestran que *ultiMA Ready Life*, aun en dosis bajas, tenga un efecto muy beneficioso, sobre el equilibrio de la acidez, la redondez, el cuerpo y la persistencia aromática del vino. No obstante, los aromas y el carácter del vino se conservan y respetan.

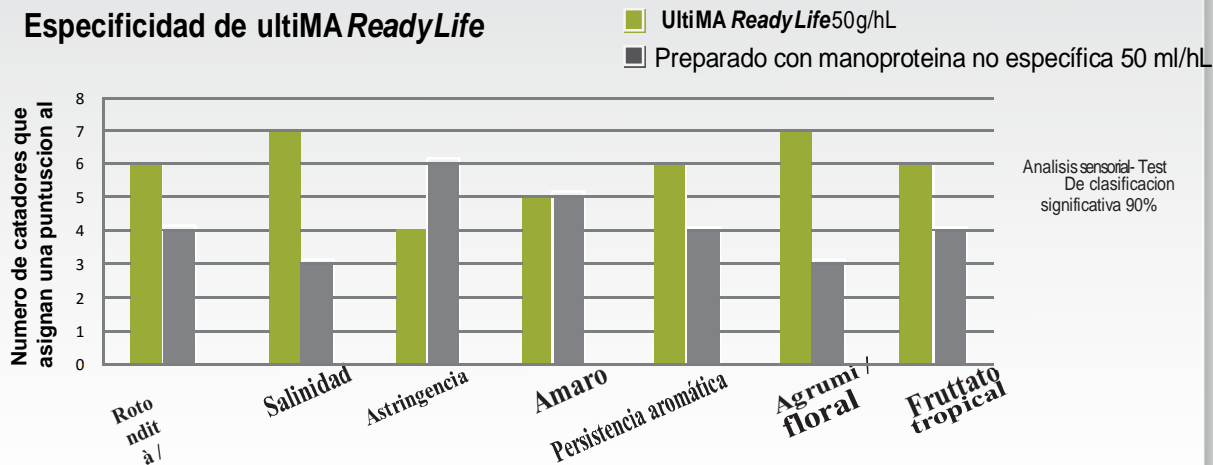


Resultado del análisis sensorial des pues de 6 meses de embotellado. Vino blanco verdejo.



Resultado del análisis sensorial después de 6 meses de embotellado. Vino tinto variedad tempranillo

### Especificidad de *ultiMA ReadyLife*



*UltiMA ReadyLife* es una formulación específicamente seleccionada por su sinergia particular con la fracción aromática. En comparación con otras preparaciones, participa más en la persistencia de aromas y longitud en la boca, al tiempo que reduce más intensamente sensaciones amargas demasiado pronunciadas.