IOC ULTIMA Fresh

hochreines, lösliches Mannoprotein

PRODUKTINFO

ULTIMA Fresh ist ein hochreines und sehr gut lösliches Mannoprotein. Gewonnen wird das Produkt aus Heferinden speziell selektionierter Hefen. Durch seine Molekülstruktur und spezielle Zusammensetzung unterstützt es die Weinsteinstabilisierung und gleichzeitig das Volumen des Weines. Die Dosagemenge muss immer im Vorversuch auch sensorisch überprüft werden, um die Wirkung der Behandlung zuverlässig abschätzen zu können. Ob der Effekt der Weinsteinstabilisierung ausreichend ist muss im Fachlabor überprüft werden.

VORZÜGE

- sofort löslich
- Erhöhung der Stoffigkeit bei Erhaltung der Frucht im Wein

ANWENDUNG

Die Dosage beträgt 5-30 g/hl. Dazu die erforderliche Menge in der 10-fachen Menge an Wein oder Trinkwasser auflösen und spätestens 24 Stunden vor der Füllung schonend und gleichmäßig im Wein verteilen. Die Applikation kann in allen Weinstadien erfolgen. Es ist immer ein Vorversuch mit sensorischer Beurteilung vorzunehmen. Nach der Dosage ist eine Weinsteinstabilisierung mit Kälte und Kontaktweinstein nur noch eingeschränkt möglich. Zur Kontrolle der Weinsteinstabilität muss die Sättigungstemperatur im Fachlabor ermittelt werden. Gegebenenfalls kann ULTIMA fresh mit ANASTAB CMC, CMC Plus oder Metaweinsäure kombiniert werden.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- verbesserte Klärung
- Verbesserung der Weinsteinstabilität (kein sicherer Schutz)

VERPACKUNGSEINHEITEN

0,5 kg Aluminiumverbundverpackung
20 x 0,5 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

ZEFÜG GmbH & Co. KG
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
M: bestellung@zefueg.de
W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.