

## **IOC ULTIMA Soft**

hochreines Mannoprotein

### **PRODUKTINFO**

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

### **VORZÜGE**

- sofort löslich
- direkt filtrierbar
- Volumenerhöhung im Wein

### **ANWENDUNG**

ULTIMA Soft dem Wein direkt zusetzen. Die Dosage beträgt 5 - 30 g/hl. Dazu die erforderliche Menge in der 10-fachen Menge an Wein oder Wasser auflösen. Danach 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. ULTIMA Soft kann gegebenenfalls mit ANASTAB CMC, CMC Plus oder Metaweinsäure kombiniert werden. In diesem Fall muss vor der Füllung die Filtrierbarkeit des Weines überprüft werden. Bei Verwendung von Metaweinsäure diese mindestens 2 – 3 Tage vor der Füllung zugeben.

### **PRODUKTEIGENSCHAFTEN**

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

### **VERPACKUNGSEINHEITEN**

0,5 kg Aluminiumverbundfolie

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. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt

entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

### ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

Ü 06 15 rw