

# ultiMA<sup>fresh</sup>

## HEFE-ERZEUGNISSE

**Frische, Süße und Länge im Mund.**

### ↘ ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGSFELDER

**ultiMA Fresh** ist eine Zubereitung auf der Grundlage ausgewählter Mannoproteine.

**ultiMA Fresh** sorgt für mehr Länge im Mund und für mehr Süße, reduziert gleichzeitig die Bitterkeit und verhilft so zu optimaler geschmacklicher Ausgewogenheit.

Und schließlich betont **ultiMA Fresh** die geschmackliche Frische der Weine.

### ↘ ANWENDUNG UND GEBRAUCHSHINWEISE

- 5 bis 25 g/hL

Vorausgehende Versuche in der Flasche sind zur Optimierung der Behandlungsdosis und zur Beurteilung ihrer Wirkung auf sensorischer Ebene wesentlich.

**ultiMA Fresh** in der 10-fachen Wasser- oder Weinmenge auflösen. Die feinkörnige Form erleichtert die Anwendung und schränkt die Pulverbildung erheblich ein.

Nach der Zugabe den Wein durch Um- oder Aufrühren homogenisieren, dabei aber die Anreicherung mit Sauerstoff vermeiden.

Da **ultiMA Fresh** komplett löslich ist, wird es direkt dem Wein zugegeben. Dank der sofortigen Wirkung dieser Hefezubereitung kann die Behandlung des Weins unmittelbar vor der Flaschenabfüllung erfolgen. Soll der Wein gefiltert werden, ist eine Zugabe von **ultiMA Fresh** 24 Stunden vor der Filtration empfehlenswert. Die Verwendung von **ultiMA Fresh** schränkt die Filtrierbarkeit nicht ein.

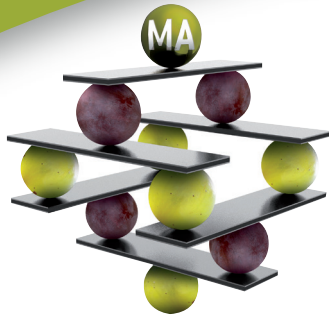
### ↘ EIGENSCHAFTEN

- Herkunft der Mannoproteine: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Feste Mikrogranulatzubereitung, in den üblichen empfohlenen Dosen zu 100% löslich.
- Granulationsmittel: pflanzliche polysaccharide [gummi arabicum].
- Die Vorverdünnung von **ultiMA Fresh** in einem Verhältnis von 1:10 in Wasser oder Wein kann zu einer leichten Trübung führen, die bei der Beimischung in das Gesamtvolumen des

### ↘ VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 500g, 1kg-Beutel

An einem trockenen, geruchlosen Ort bei mäßiger Temperatur aufbewahren. Nach Öffnung des Beutels muss das Produkt rasch verbraucht werden.

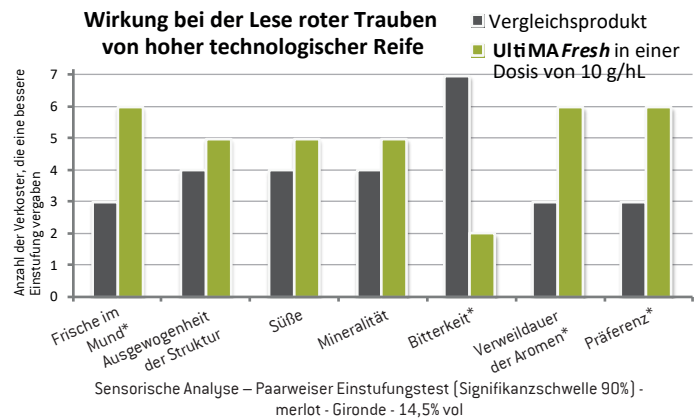
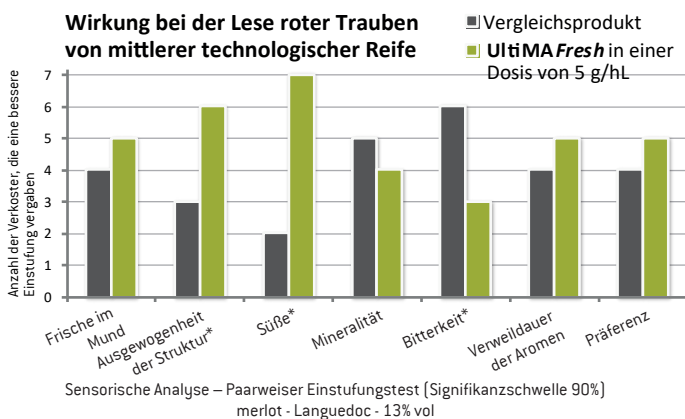


## Das Gleichgewicht wiederherstellen

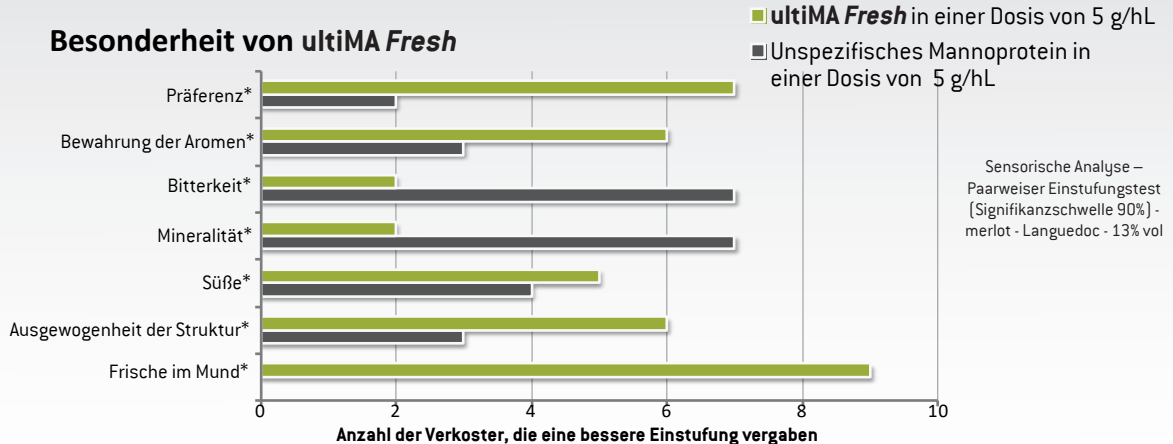
Die kolloidale Wirkung von **ultiMA Fresh** verleiht ihm eine spürbare sensorische Wirkung und macht es zum wertvollen Hilfsmittel für den Weinbereiter.

Unsere Versuche haben die Tendenz zum Ausgleich der Struktur von Weinen, deren phenolische Reife hinter der technologischen Reife zurückbleibt, belegt. In geeigneter Dosis verringert **ultiMA Fresh** die Bitterkeit und Unreife und sorgt gleichzeitig für Frische im Mund.

Bei weniger reichhaltigen Weinen steigert das Produkt Süße und Rundheit.



## Zubereitung aus spezifischen Mannoproteinen



**ultiMA Fresh** ist eine spezielle Formel, ausgewählt aufgrund ihrer besonderen Wirkung auf die Ausgewogenheit. Verglichen mit anderen Mannoproteinen wirkt das Produkt an der Reduzierung der Bitterkeit und der Stärkung der Harmonie zwischen Alkohol/Tanninen/Säure/Süße mit.