

ultiMA Ready Fizz

HEFE-ERZEUGNISSE

Optimierung der gustatorischen Wahrnehmung des Sprudels bei der

↓ NOLOGISCHE ANWENDUNGSFELDER

UltiMA Ready Fizz ist eine Lösung auf Basis ausgewählter Mannoproteine, die die mit dem Sprudeln von nach der Charmat-Methode gewonnenen Weinen verbundene Wahrnehmung von Cremigkeit und Frische ausgleicht. **UltiMA Ready Fizz** trägt zur Rundheit und Länge dieser Weine im Mund bei, begrenzt die gustatorische Aggressivität der Bläschen und unterstützt die Eleganz des Perlens. **UltiMA Ready Fizz** wurde entwickelt, damit Ausdruck und Aromareinheit der mit der Cuve-Close-Methode bereiteten Weine vollkommen erhalten werden können. Das Produkt kann auch zur Stabilisierung des Schaums beitragen.

Bestimmte Mannoproteine tragen zur Stabilisierung der Weinsäure der Weine bei.

↓ ANWENDUNG UND GEBRAUCHSHINWEISE

- 5 bis 20 cL/hL

Vorausgehende Tests in der Flasche sind zur Optimierung der Behandlungsdosis und Beurteilung ihrer Wirkung wünschenswert. Nach der Einleitung den Wein durch Überpumpen oder Aufrühren gut homogenisieren, jedoch ohne Sauerstoff zuzuführen. Das vollständig lösliche Produkt **UltiMA Ready Fizz** wird direkt in den Wein gegeben.

Dank seiner sofortigen Wirkung kann die Weinbehandlung unmittelbar vor der Flaschenabfüllung erfolgen.

Um jedoch jede Störgefahr zu vermeiden, wird empfohlen, **UltiMA Ready Fizz** 24 Stunden vor der der Flaschenabfüllung vorausgehenden Filtration zuzugeben. Außerdem wird vor der Zugabe des Produkts zum gesamten Weinvolumen ein Labortest zur Filtrierbarkeit des Weins angeraten.

Erinnerung: Vor der Tangentialfluss-Mikrofiltration wird allgemein davon ausgegangen, dass der Wein folgende Eigenschaften haben muss: Silt-Density-Index < 10 und Trübungsgrad < 1 NTU.

Bei Anwendung der traditionellen Methode wird **UltiMA Ready Fizz** vor der Homogenisierung direkt in die Versanddosage gegeben.

↓ EIGENSCHAFTEN

- Herkunft der Mannoproteine: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Konservierungsmittel: E220 SO₂ (< 0.25%).
- Vorhandensein von pflanzlichen polysacchariden (Gummi arabicum).
- Das Vorhandensein von Trübungen/Partikeln im Produkt ist kein Mangel und kann nach einem Durchgang zu beobachtet werden niedrige Temperatur. Diese Trübung ist nach Rühren bei T° > 20°C reversibel und beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des Produktes.

↓ VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 1L, 5L

An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei gemäßigter zwischen 5° und 25°C. Nach dem Öffnen muss das Produkt schnell verbraucht werden.