

ultiMATM softTM

HEFE-ERZEUGNISSE

Rundheit und aromatische Persistenz

↘ ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGSFELDER

ultiMA SoftTM ist eine Zubereitung auf der Grundlage ausgewählter Mannoproteine, die dazu beitragen, ein frühzeitiges Absetzen des Weinsteins zu verhindern.

ultiMA SoftTM verbessert außerdem das kolloidale Gleichgewicht der Weine, steigert die Länge im Mund und das Empfinden der Süße.

ultiMA SoftTM verringert die Säurewahrnehmung beträchtlich.

↘ ANWENDUNG UND GEBRAUCHSHINWEISE

- 5 bis 25 g/hL

Vorversuche im Labormaßstab sind zur Optimierung der Behandlungsdosis und zur Beurteilung ihrer Wirkung auf sensorischer Ebene unerlässlich.

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

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

Da **ultiMA SoftTM** 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 SoftTM** 24 Stunden vor der Filtration empfehlenswert. Die Verwendung von **ultiMA SoftTM** schränkt die Filtrierbarkeit nicht ein.

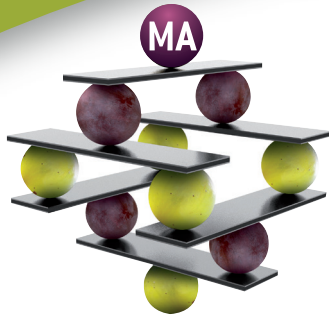
↘ EIGENSCHAFTEN

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

↘ VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 500 g- und 1 kg-Beutel

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



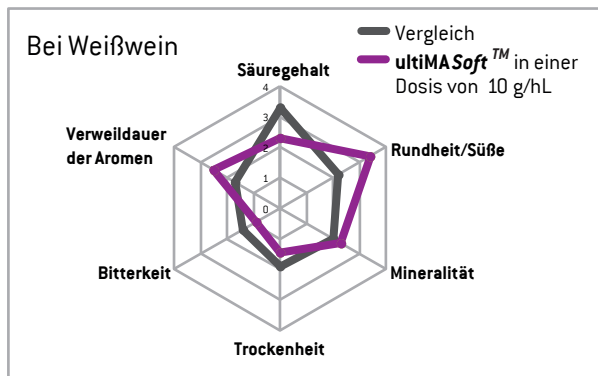
ultiMA soft™

Das kolloidale Gleichgewicht verschieben

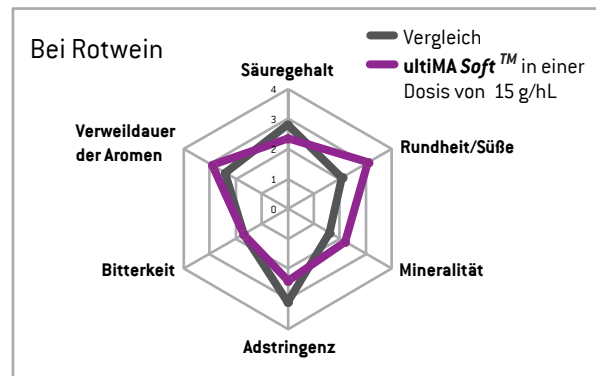
Die Tendenz, zur Mineralität der Weine beizutragen und die kolloidale Wirkung verleihen **ultiMA Soft™** einen sehr interessanten sensorischen Einfluss.

Egal, ob Weiß- oder Rotwein, unsere Versuche haben gezeigt, dass **ultiMA Soft™** bereits in geringen Dosen eine Verschiebung des Säuregleichgewichts und der Empfindung für „trocken“ hin zu mehr Rundheit, Süße und länger anhaltenden Aromen ermöglicht.

Bouquet und Charakter des Weines bleiben jedoch erhalten und geschützt.



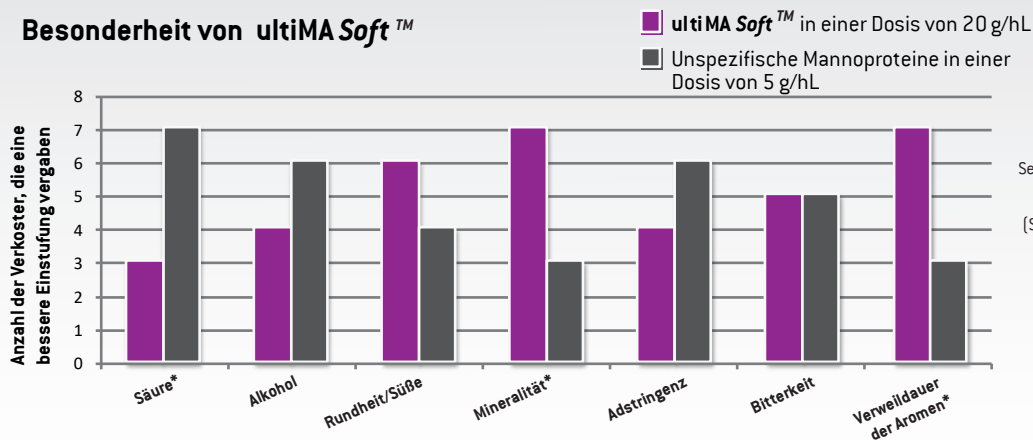
Ergebnisse der sensorischen Analyse bei Testweinen - Weißwein - Gros plant



Ergebnisse der sensorischen Analyse bei Testweinen - Rotwein - Côtes du Rhône

Eine Zubereitung aus spezifischen Mannoproteinen

Besonderheit von **ultiMA Soft™**



Sensorische Analyse -
Paarweiser
Einstufungstest
(Signifikanzschwelle
90%) - Rotwein -
Côtes du Rhône

ultiMA Soft™ ist eine spezielle Formel, die aufgrund ihrer besonderen Wirkung auf das kolloidale Gleichgewicht ausgewählt wurde. Verglichen mit anderen Mannoproteinen steigert sie die Wahrnehmung der Mineralität und die Länge im Mund, reduziert aber in genauso hohem Maße die Empfindung von zu stark ausgeprägter Säure.