

Ultima Fresh

Mannoprotein aus Heferinden und Gummi Arabicum als Stabilisator für den oenologischen Gebrauch

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen:	Pulver
Farbe:	beige
Geruch:	leicht nach Hefe
Löslichkeit (1g/l in demineralisiertem H ₂ O)	vollständig
Trockensubstanz	> 94%

Chemische Eigenschaften

pH-Wert (1g/l in demineralisiertem H ₂ O)	5,5 -6,5
Schwermetalle:	<30 ppm
Blei:	<5 ppm
Cadmium:	<1 ppm
Mercury:	<1 ppm
Arsen:	<3 ppm

Oenologische Anwendung

Zur Weinstabilisierung

Ultima Fresh kann während der gesamten Zeit des Weinausbaus eingesetzt werden. Aufgrund der Volllöslichkeit ist Ultima Fresh für den Einsatz direkt vor der letzten Filtration geeignet.

Dosierung

5-25 g/hl, je nach Vorversuch

In der 10fachen Weinmenge vorlösen und dem Gesamtgebilde unter rühren beigegeben.

Lagerung & Haltbarkeit

In der Originalverpackung bei Raumtemperatur (unter 25°C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern.

Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 24 Monate.

Verpackung

0,5 kg