

ENZIMI



ZIMACLAR®

**PREPARATO ENZIMATICO
PER LA CHIARIFICA DEI MOSTI BIANCHI E DEI VINI GIOVANI**

COMPOSIZIONE



Pool enzimatico ad elevata attività pectolitica, studiato per agevolare la chiarifica dei mosti bianchi.

CARATTERISTICHE



ZIMACLAR® è un preparato enzimatico sotto forma di polvere. È una pectinasi per uso enologico sviluppata per migliorare la chiarifica, accelerando la separazione e la successiva eliminazione dei sedimenti e per favorire la filtrazione dei mosti bianchi.

IMPIEGHI



Le operazioni di estrazione del mosto portano in soluzione quantità più o meno elevate di sostanze pectiche. Esse, svolgendo azione di colloidii protettori ed aumentando la viscosità del mezzo, stabilizzano lo stato colloidale ostacolando alcuni processi tecnologici come la filtrazione, la centrifugazione e la chiarifica. In questi casi si può ottenere una separazione più veloce delle sostanze in sospensione con l'utilizzo di ZIMACLAR®. La pectina possiede un elevato potere intasante in fase di filtrazione; l'attività pectolitica di ZIMACLAR® migliora sensibilmente la filtrabilità del prodotto in tutte le fasi della vinificazione.

Per l'impiego di ZIMACLAR® attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

ENZIMI



ZIMACLAR®

**PREPARATO ENZIMATICO
PER LA CHIARIFICA DEI MOSTI BIANCHI E DEI VINI GIOVANI**



MODALITÀ D'USO

Diluire ZIMACLAR® in 10 parti di acqua. Incorporare tale soluzione al mosto da trattare omogeneizzando accuratamente; è consigliabile mantenere in agitazione la massa durante il trattamento enzimatico.

ZIMACLAR® esercita la sua azione fra i 10 e i 30°C; la velocità di azione dell'enzima aumenta in questo intervallo con l'aumentare della temperatura di circa il doppio ogni 10 gradi. Per un impiego ottimale di ZIMACLAR® consultare le procedure ufficiali di Enologica Vason di vinificazione.

ZIMACLAR® non viene inibito alle dosi usuali di anidride solforosa.

La bentonite esercita un effetto di adsorbimento delle proteine e quindi degli enzimi; è pertanto consigliabile procedere al trattamento con bentonite solo quando l'attività enzimatica è stata svolta (in genere dopo 1-2 ore alla temperatura di 20°C).



DOSI

Da 1 a 3 g/hL di mosto.



CONFEZIONI

Flaconi da 100 g e 500 g.



CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco (10-15°C) ed asciutto.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: pericoloso (vedere scheda di sicurezza).