

ENZIMI



ZIMAFRUIT®

PREPARATO ENZIMATICO PER L'ESTRAZIONE E LIBERAZIONE
DELLE COMPONENTI AROMATICHE VARIETALI
E PER LA CHIARIFICA

COMPOSIZIONE



Pool enzimatico pectolitico, perfettamente adatto all'utilizzo su mosti, anche in macerazione.

CARATTERISTICHE



ZIMAFRUIT® è un preparato in polvere. È un pool a funzione pectolitica per uso enologico studiato per l'ottenimento di vini pienamente espressi dal punto di vista aromatico varietale e per migliorare la chiarifica dei mosti. L'estrazione e l'idrolisi delle sostanze aromatiche contenute nelle bucce è possibile grazie alla presenza di attività enzimatiche pectolitiche in grado di agire anche alle concentrazioni zuccherine delle uve e dei mosti. ZIMAFRUIT® non presenta le attività cinnamil-esterasica e antocianasica, la prima responsabile della formazione di precursori che possono essere trasformati in sostanze con caratteristiche aromatiche sgradevoli e la seconda causa di decadimento della frazione polifenolica responsabile del colore.

IMPIEGHI



Risultano interessanti le peculiarità di ZIMAFRUIT® che si manifestano nella estrazione e nella liberazione dei precursori aromatici con liberazione dei monoterpenoli e dei norisoprenoidi responsabili degli aromi varietali di numerose varietà d'uva atta alla produzione di vino.

Possiede inoltre un'ottima azione poligalatturonasica, pertanto l'impiego di ZIMAFRUIT® permette di modificare la struttura delle pectine presenti, diminuendo in questo modo la viscosità del mezzo e di migliorare quindi, sia la chiarifica del prodotto trattato, sia le rese in pressa.

È possibile usare ZIMAFRUIT® direttamente sulle uve o in macerazione, a contatto delle bucce. Risulta interessante un suo impiego sia nella vinificazione in bianco sia in vinificazione in rosso per l'estrazione delle note varietali e fruttate, secondo le più avanzate procedure di vinificazione. Nelle macerazioni dove è previsto l'uso frazionato e localizzato di enzimi, trova una straordinaria sinergia d'azione con EXTRARED L e ZIMARED® PLUS, nel realizzare un'estrazione differenziata dalla vinaccia (COMBO APPROACH® fra prodotti diversi).

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

ENZIMI



ZIMAFRUIT®

PREPARATO ENZIMATICO PER L'ESTRAZIONE E LIBERAZIONE
DELLE COMPONENTI AROMATICHE VARIETALI
E PER LA CHIARIFICA



MODALITÀ D'USO

Diluire ZIMAFRUIT® in 10 parti di prodotto. Incorporare tale soluzione al mosto fin dalla pigiatura assicurando una buona omogeneizzazione oppure, in macerazione irrorando dall'alto il cappello di vinacce, come previsto dalle procedure di vinificazione in rosso di Enologica Vason.

ZIMAFRUIT® 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.

ZIMAFRUIT® è attivo ai valori usuali di anidride solforosa.



DOSI

Da 1 a 2 g/hL in vinificazione in bianco.
2 g/hL per rossi o per rosati.



CONFEZIONI

Flaconi da 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).