



ZIMAROM®

PREPARAT ENZIMATIC PENTRU LIMPEZIREA
MUSTURILOR AROMATICE



COMPOZIȚIE

Pool enzimatic pectolitic cu activitate secundară a glicozidazei



CARACTERISTICI

ZIMAROM® este sub formă de pulbere. Este o pectinază de uz enologic, concepută pentru a îmbunătăți limpezirea musturilor la sfârșitul fermentației și pentru a dezvolta aroma. Hidroliza substanțelor aromatice este posibilă datorită activității enzimatice a glicozidazei.



UTILIZARE

ZIMAROM® este utilizat pentru a modifica structura pectinelor prin scăderea vâscozității mediului și, astfel, îmbunătățirea limpezirii produsului tratat. Din punct de vedere tehnologic, activitatea glicozidazei reziduale a ZIMAROM® este interesantă. Aceasta implică hidroliza precursorilor aromatici cu eliberarea de monoterpineoli și norisoprenoizi care sunt responsabili pentru aromă. ZIMAROM® are toate cele 4 activități enzimatice ale glicozidazei necesare în acest scop, nu are activitate cinamil-esterază, responsabilă pentru precursorii care pot fi transformați în substanțe cu caracteristici aromatice neplăcute.

Atunci când se utilizează ZIMAROM®, respectați normele legale în vigoare.



ZIMAROM®

PREPARAT ENZIMATIC PENTRU LIMPEZIREA MUSTURILOR AROMATICE



MOD DE UTILIZARE

Se diluează ZIMAROM® în zece părți de produs. Încorporați această soluție în must la sfârșitul fermentării și asigurați-vă că este amestecată bine.

ZIMAROM® este activ între 10 și 30°C; viteza de acțiune a enzimei crește în acest interval atunci când temperatura crește.

ZIMAROM® este activ la valori normale ale dioxidului de sulf, în timp ce este inhibat de prezența glucozei: dacă tratamentul se efectuează pe produse care conțin încă glucoză, se recomandă să nu se utilizeze doze mai mici decât cele recomandate mai jos.

Bentonita are un efect de adsorbție asupra proteinelor și, prin urmare, asupra enzimelor, deci, este recomandabil, pentru a întrerupe activitatea enzimatică, pentru efectuarea unui tratament cu bentonită numai atunci când acțiunea hidrolitică dorită a fost finalizată.



DOZARE

de la 1 la 3 g/hL în must la sfârșitul fermentației.



AMBALAJ

sticle de 100 g.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc rece (10-15°C) și uscat.
Închideți cu atenție sticlele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: periculos (vezi MSDS)