



# ZIMAFLOW

PREPARAT LICHID CU ENZIMĂ PECTOLITICĂ ȘI  
BETAGLUCANAZĂ PENTRU LIMPEZIREA ȘI ÎMBUNĂTĂȚIREA  
FILTRABILITĂȚII VINURILOR

## COMPOZIȚIE



Pool lichid de enzime, cu acțiune beta-glucanasică și pectolitică cu spectru larg de acțiune.

## CARACTERISTICI



ZIMAFLOW este un preparat enzimatic care este capabil să demoleze în mod specific pectinele, glucanii și polizaharidele prezente, respectând în totalitate calitatea caracteristică a vinului care trebuie tratat. Este ideal în cazul îmbunătățirii performanței de filtrare sau de limpezire naturală. Aceste activități interesante au loc în mod optim la temperaturile tipice care sunt constatate în pivnițe, prin urmare, pot fi utilizate în funcție de timpii de proces adecvați. Datorită nivelului înalt de puritate atins în fazele sale de producție, prezența activității cinamil-esterazei în ZIMAFLOW este nesemnificativă, neglijabilă.

## UTILIZARE



ZIMAFLOW este utilizat pentru îmbunătățirea randamentelor în cursul filtrării în fabrică. Folosit pe vinurile pre-îmbuteliate, îmbunătățește ratele de filtrare pentru a facilita abordarea lor la filtrarea finală. La vinurile brute, își accelerează limpezirea spontană. De regulă, se recomandă utilizarea acestuia de la 10 la 25°C; la 20°C acționează în 3-4 zile, în timp ce la temperaturi mai scăzute, rezultatul este realizabil în 12-15 zile; chiar și la 6 zile, funcționează fiind doar puțin mai lent în acțiune. Excelent și pentru tratarea vinurilor din struguri afectați de botrită, deoarece demolarea macromoleculor care derivă din aceasta favorizează limpezirea și filtrarea. Utilizat în etapele anterioare stabilizării la rece (optimizat cu ajutorul CRISTALLITE®) accelerează a doua fază de cristalizare, făcând procesul mai rapid și mai eficient. De asemenea, are o anumită activitate lizogenă față de celulele drojdiilor, prin urmare, pe vinurile crude poate contribui la eliberarea naturală a manoproteinelor și a substanțelor care fac parte din constituția lor celulară.

**Atunci când se utilizează ZIMAFLOW, respectați normele legale în vigoare.**



# ZIMAFLOW

**PREPARAT LICHID CU ENZIMĂ PECTOLITICĂ ȘI  
BETAGLUCANAZĂ PENTRU LIMPEZIREA ȘI ÎMBUNĂȚIREA  
FILTRABILITĂȚII VINURILOR**



## MOD DE UTILIZARE

Cele mai bune rezultate sunt obținute prin utilizarea ZIMAFLOW înainte de filtrarea finală a vinurilor pentru a îmbunătăți filtrarea acestora (măsurabilă automat cu Mastermind QFT) și pentru a facilita fluxul în cartușe. La prima travazare pe vinuri încă tulburi, datorită prezenței drojdiilor fine, favorizează curățarea naturală. ZIMAFLOW este un preparat gata de utilizare; trebuie diluat cu un volum mic de vin, apoi trebuie adăugat la masa care trebuie tratată, asigurând o omogenizare perfectă.

În timpul activității enzimei, trebuie evitate procesele de limpezire (în special tratamentele cu bentonită și tanin).

Ca toate preparatele enzimatice, activitatea ZIMAFLOW este încetinită de temperaturi scăzute (aproximativ înjumătățită la fiecare 10 °C mai jos), prin urmare, în tratamentul vinurilor depozitate la temperaturi scăzute, dozele de utilizare trebuie crescute proporțional, după cum se indică mai sus.

Produsul poate prezenta o eficacitate mai scăzută la un pH scăzut și/sau în cazul unor niveluri extrem de ridicate de dioxid de sulf.



## DOZARE

De la 1 la 5 ml/hL în funcție de timpul de lucru și temperatura de conservare a vinului.



## AMBALAJ

sticle de 1 kg.



## PĂSTRARE

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



## PERICOL

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