



ZIMASKIN®

PREPARAT ENZIMATIC PENTRU VINIFICAREA
STRUGURILOR ALBI ÎN TIMPUL MACERĂRII

COMPOZIȚIE



Soluție enzimatică pectolitică cu activitate extractivă.

CARACTERISTICI



ZIMASKIN® este o formulă enzimatică lichidă cu activitate limitată de poli-galacturonază, aceasta este o pectinază pentru uz enologic dezvoltată pentru a accelera extracția precursorilor aromatici și pentru a îmbunătăți limpezirea și filtrarea musturilor albe.

UTILIZARE



ZIMASKIN® este recomandat în procesele de producție a vinurilor albe cu tehnici de macerare cu părți solide (macerare la rece și macerare a pielii). Acțiunea ZIMASKIN® este exprimată printr-o extracție mai rapidă a precursorilor și compușilor aromatici prezenți în celulele pielii, cu o reducere consecutivă a timpului de contact al mustului cu părțile solide. ZIMASKIN® îmbunătățește semnificativ operațiunile ulterioare de limpezire, centrifugare și filtrare.

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



ZIMASKIN®

PREPARAT ENZIMATIC PENTRU VINIFICAREA
STRUGURILOR ALBI ÎN TIMPUL MACERĂRII



MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă ZIMASKIN® în 10 părți de apă. Adăugați această soluție în mustuală la tartare, asigurând o bună omogenizare.

Lăsați ZIMASKIN® în contact cu produsul care trebuie tratat în timpul macerării.

ZIMASKIN® nu este inhibat cu doze normale de dioxid de sulf.

Activitatea sa este cuprinsă între 10 și 30°C; activitatea enzimatică crește odată cu creșterea temperaturii, la fiecare 10°C ratele de reacție sunt dublate.



DOZARE

De la 1 la 5 g/hL pe must în funcție de temperatura și timpul de contact.



AMBALAJ

sticle de 1 kg.



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)