



ZIMAFRUIT®

ФЕРМЕНТАТИВНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ЭКСТРАКЦИИ
СОРТОВЫХ АРОМАТИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ И ОСВЕТЛЕНИЯ

СОСТАВ



Пектолитическая ферментативная группа, идеально подходящая для сусла во время мацерации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



ZIMAFRUIT® представляет собой порошковую смесь. Это группа с пектолитической активностью, используемая в виноделии и изучаемая для получения выразительных сортовых ароматов и улучшения осветления сусла. Экстракция и гидролиз ароматических веществ, содержащихся в кожице, возможны благодаря наличию пектолитической ферментативной активности, способной работать даже с концентрацией сахара в винограде и сусле.

ZIMAFRUIT® не обладает активностью циннамил-эстеразы и антоцианазы, первая из которых отвечает за прекурсоры, которые могут превратиться в элементы с неприятными ароматическими характеристиками, а вторая - за выпадение полифенольной фракции, придающей цвет.

ПРИМЕНЕНИЕ



ZIMAFRUIT® обладает интересными свойствами в экстракции и высвобождении ароматических прекурсоров, с высвобождением монотерпенолов и норизопреноидов, ответственных за сортовые ароматы многих сортов винограда, пригодных для производства вина.

Он также обладает отличной полигалактуроназной активностью, поэтому использование ZIMAFRUIT® позволяет изменить структуру пектина, уменьшая вязкость, улучшая осветление и выход при прессовании.

ZIMAFRUIT® можно использовать непосредственно на винограде или при контакте с кожицей. Его использование в белом и красном винификационном производстве интересно для извлечения сортовых и фруктовых нот.

При мацерации с дробным и локальным использованием ферментов он отлично подходит в сочетании с EXTRARED L и ZIMARED® PLUS для дифференцированного извлечения из осадка (COMBO APPROACH® среди различных продуктов).

При использовании ZIMAFRUIT® соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



ZIMAFRUIT®

ФЕРМЕНТАТИВНЫЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ЭКСТРАКЦИИ
СОРТОВЫХ АРОМАТИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ И ОСВЕТЛЕНИЯ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите ZIMAFRUIT® в 10 частях продукта. Добавьте этот раствор в сусло, начиная с дробления, обеспечивая хорошее перемешивание, или во время мацерации, распыляя сверху шапки выщелачивания в соответствии с процедурами винификации красных вин Enologica Vason. ZIMAFRUIT® работает в диапазоне от 10 до 30°C; в этом диапазоне его активность увеличивается. С повышением температуры ZIMAFRUIT® активен при нормальных значениях диоксида серы.



ДОЗИРОВКА

От 1 до 2 г/гл в белых винах.
2 г/гл для красных и розе.



УПАКОВКА

Бутылки по 500 г.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте (10-15°C). После использования тщательно закрывайте открытые упаковки.



ВНИМАНИЕ!

В соответствии с действующими европейскими нормами продукт классифицируется как опасный (см. Паспорт Безопасности Химической Продукции).