

ZIMACLAR® PLUS

ПОЛНОЦЕННАЯ И ВЫСОКОАКТИВНАЯ ФЕРМЕНТАТИВНАЯ ГРУППА,
ДЛЯ ОСВЕЩЕНИЯ БЕЛЫХ СУСЕЛ И МОЛОДЫХ ВИН

СОСТАВ



Ферментативный комплекс с высокой пектолитической активностью, используемый для улучшения осветления белого сусла.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



ZIMACLAR® PLUS - это гранулированный ферментный комплекс с пектиназной активностью для использования в энологии. Разработанный для улучшения осветления, он ускоряет отделение и последующее удаление осадка, способствуя фильтрации белого сусла.

Оптимально использовать в суслах, которые трудно осветлить.

ПРИМЕНЕНИЕ



При прессовании винограда в сок выделяется различное количество пектиновых веществ. Действуя как защитные коллоиды и повышая вязкость сока, эти вещества стабилизируют коллоидную структуру и препятствуют фильтрации, центрифуге и кларификации. В таких случаях отделение взвешенных частиц можно ускорить с помощью специальных пектических ферментов: ZIMACLAR® PLUS рекомендуется даже в сложных случаях разделения "диетического сусла".

Пектины оказывают сильное препятствующее действие во время фильтрации. Пектолитическая активность ZIMACLAR® PLUS значительно улучшает стабильность продукта на всех этапах виноделия.

При использовании ZIMACLAR® PLUS соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



ZIMACLAR® PLUS

ПОЛНОЦЕННАЯ И ВЫСОКОАКТИВНАЯ ФЕРМЕНТАТИВНАЯ ГРУППА,
ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ БЕЛЫХ СУСЕЛ И МОЛОДЫХ ВИН



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите ZIMACLAR® PLUS в 10 дозах воды. Добавьте раствор в сусло, убедившись, что оно правильно гомогенизировано. Рекомендуется постоянно перемешивать вино во время ферментативной обработки.

ZIMACLAR® PLUS эффективен при температуре 10-30°C. В пределах этих значений скорость действия фермента удваивается с каждым повышением температуры на 10°. Для правильного использования ZIMACLAR® следуйте официальным процедурам винификации Enologica Vason.

ZIMACLAR® PLUS не ингибируется нормальными концентрациями сернистого газа. Бентонит вызывает адсорбцию белков и, следовательно, ферментов. Поэтому обработка бентонитом рекомендуется после завершения ферментативной активности (обычно через 1-2 часа при 20°C).



ДОЗИРОВКА

1 до 3 г/гл в суслах.



УПАКОВКА

Бутылки по 500 г.



ХРАНЕНИЕ

Храните продукт в сухом и прохладном месте (10-15°C). После использования закрывайте бутылку надлежащим образом.



ВНИМАНИЕ!

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