



ZIMAFLOW

ПЕКТОЛИТИЧЕСКИЙ И БЕТАГЛЮКАНАЗНЫЙ
ФЕРМЕНТАТИВНЫЙ ЖИДКИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ
ОСВЕТЛЕНИЯ И УЛУЧШЕНИЯ ФИЛЬТРУЕМОСТИ ВИН

СОСТАВ



Жидкий комплекс ферментов, обладающих бета-глюканазирующим и пектолитическим действием широкого спектра.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



ZIMAFLOW - это ферментный препарат, способный разрушать особым образом пектины, глюканы и полисахариды, в полном соответствии с качеством обрабатываемого вина. Идеально подходит для улучшения показателей фильтрации или естественной кларификации. Эти интересные действия происходят при типичных температурах погреба; поэтому его следует использовать в соответствии с соответствующими сроками.

Благодаря высокому уровню чистоты, достигнутому на этапах производства, присутствие активности циннамил-эстеразы в ZIMAFLOW незначительно.

ПРИМЕНЕНИЕ



ZIMAFLOW используется для улучшения характеристик во время выдержки в погребе. Используется в вине перед розливом, улучшает показатели стерильности, чтобы облегчить подход к окончательной фильтрации. Он также ускоряет процесс самопроизвольного осветления грубых вин.

Обычно его рекомендуется использовать при температуре от 10 до 25°C; при 20°C он действует через 3-4 дня, а при более низких температурах результат достигается через 12-15 дней; он действует даже при 6°C, только медленнее. Он отлично подходит для обработки вин, полученных из ботритизированного винограда, поскольку разрушает макромолекулы, которые выходят наружу и облегчают кларификацию и фильтрацию.

Использование на ранних стадиях холодной стабилизации (оптимизируется с помощью CRISTALLITE®) ускоряет вторую фазу осветления, делая процесс более быстрым и эффективным.

Кроме того, он обладает определенной лизогенной активностью по отношению к дрожжевым клеткам, что при производстве грубых вин способствует естественному высвобождению маннопротеинов и веществ, входящих в состав их клеток.

При использовании ZIMAFLOW соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



ZIMAFLOW

ПЕКТОЛИТИЧЕСКИЙ И БЕТАГЛЮКАНАЗНЫЙ
ФЕРМЕНТАТИВНЫЙ ЖИДКИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ
ОСВЕТЛЕНИЯ И УЛУЧШЕНИЯ ФИЛЬТРУЕМОСТИ ВИН



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Лучшие результаты можно получить, используя ZIMAFLOW перед final filtration вина, чтобы улучшить фильтруемость (измеряется автоматически с помощью Mastermind® QFT), облегчая прохождение потока через картриджи. Это облегчает естественную кларификацию мутных вин, вызванную наличием помутнений на первом стеллаже.

ZIMAFLOW - готовый к применению препарат; его необходимо развести в небольшом объеме вина, затем добавить в обрабатываемую массу, обеспечив эффективную гомогенизацию. Во время действия фермента следует избегать процессов кларификации (в частности, обработки бентонитом и танином). Как и все ферментные препараты, активность ZIMAFLOW замедляется при низких температурах (примерно в два раза на каждые 10° C), поэтому для обработки вин, хранящихся при низких температурах, дозировка должна быть увеличена пропорционально, как указано выше.

Продукт может иметь незначительную эффективность при низком pH и/или в случае чрезвычайно высокого содержания диоксида серы.



ДОЗИРОВКА

От 1 до 5 мл/гл в зависимости от времени действия и температуры сохранения вина.



УПАКОВКА

Бутылки по 1 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в прохладном месте (10-15° C). Плотно закрывайте открытые упаковки.



ВНИМАНИЕ!

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