



ZIMAFRUIT®

PREPARAT ENZIMATIC PENTRU EXTRAȚIA COMPUȘILOR AROMATICI VARIETALI ȘI PENTRU LIMPEZIRE

COMPOZIȚIE



Pool enzimatic pectolitic, perfect potrivit pentru musturi în timpul macerării.

CARACTERISTICI



ZIMAFRUIT® este un amestec în formă de pulbere. Este un pool cu activitate pectolitică utilizată în vinificație și studiată pentru producerea de arome varietale complet expresive și pentru îmbunătățirea limpezirii musturilor. Extracția și hidroliza substanțelor aromatice conținute în piele este posibilă datorită prezenței activităților enzimice pectolitice, capabile să funcționeze chiar și cu concentrațiile de zahăr ale strugurilor și mustului. ZIMAFRUIT® nu are activități de cinamil-esterază sau antocianază, prima este responsabilă pentru precursorii, care pot fi transformați în elemente cu caracteristici aromatice neplăcute, al doilea este responsabil pentru dezintegrarea fracțiunii polifenolice responsabile de culoare.

UTILIZARE



ZIMAFRUIT® are caracteristici interesante în extracția și eliberarea precursorilor aromatici, cu eliberarea monoterpenolilor și a norisoprenoidelor responsabile pentru aromele varietale ale multor soiuri de struguri potrivite pentru producția de vin.

De asemenea, are o activitate excelentă de poligalacturonază, prin urmare utilizarea ZIMAFRUIT® permite structurii pectinei să se schimbe scăzând vâscozitatea, îmbunătățind atât limpezirea, cât și randamentul în timpul presării.

Este posibilă utilizarea ZIMAFRUIT® direct pe struguri sau în timpul contactului cu pielea. Utilizarea sa în vinificarea albă și roșie este interesantă pentru extragerea notelor varietale și fructate.

În macerațiile în care există o utilizare fracționată și locală a enzimelor, este excelent în combinație cu EXTRARED L și ZIMARED® PLUS pentru a face o extracție diferențiată din drojdie (COMBO APPROACH® între diferite produse).

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



ZIMAFRUIT®

PREPARAT ENZIMATIC PENTRU EXTRAȚIA COMPUȘILOR AROMATICI VARIETALI ȘI PENTRU LIMPEZIRE



MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă ZIMAFRUIT® în 10 părți de produs. Adăugați această soluție la must pornind de la zdrobire asigurând un amestec bun sau, în timpul macerării, pulverizând de sus cușma de drojdii în conformitate cu procedurile Enologica Vason de vinificare a vinului roșu. ZIMAFRUIT® funcționează între 10 și 30°; în acest interval, activitatea sa crește pe măsură ce crește temperatura, ZIMAFRUIT® este activ la valorile normale ale dioxidului de sulf.



DOZARE

De la 1 la 2 g/hL în vinificări albe.
2 g/hL pentru roșii sau roze.



AMBALAJ

sticle de 500 g.



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)