



ZIMACLAR® pH3

PREPARADO ENZIMÁTICO PARA CLARIFICAÇÕES DE MOSTOS BRANCOS E VINHOS JOVENS, COM ELEVADA ATIVIDADE A VALORES DE pH BAIXOS

COMPOSIÇÃO



Grupo enzimático com atividade pectolítica específica para valores de pH baixos.

CARACTERÍSTICAS



A ZIMACLAR® pH 3 é um preparado enzimático em pó. É uma enzima pectolítica para vinificação, desenvolvida para melhorar a clarificação, acelerando a eliminação dos sedimentos, e filtração de mostos brancos.

APLICAÇÕES



A ZIMACLAR® pH 3 foi estudada para ser utilizada em mostos, provenientes de vindimas precoces, mostos para obtenção de vinhos espumantes ou para mostos constituídos naturalmente por valores de pH baixos.

Na maior parte das operações de extração, obtém-se uma quantidade relativamente elevada de substâncias pécicas em solução, que possuem uma ação de coloide protetor e aumenta a viscosidade do meio, estabilizando o estado coloidal, dificultando dessa forma alguns processos tecnológicos tais como, filtração, centrifugação e clarificação. Nestes casos, é possível obter-se uma separação rápida das substâncias em suspensão, usando uma enzima: ZIMACLAR® pH 3 melhora este processo, mesmo no caso de valores de pH extremamente baixos.

A atividade pectolítica da ZIMACLAR® pH 3 melhora significativamente a filtrabilidade do produto durante todas as fases de vinificação, e aumenta a eficácia da prensagem.

O uso de ZIMACLAR® pH 3 deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



ZIMACLAR® pH3

PREPARADO ENZIMÁTICO PARA CLARIFICAÇÕES DE MOSTOS BRANCOS E VINHOS JOVENS, COM ELEVADA ATIVIDADE A VALORES DE pH BAIXOS



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Diluir a ZIMACLAR® pH 3 em 10 partes de água. Incorporar a solução no mosto, homogeneizando cuidadosamente; é aconselhável manter em agitação a massa durante o tratamento enzimático.

A ZIMACLAR® pH 3 exerce a sua acção entre os 10-30°C; neste intervalo, a velocidade de ação da enzima aumenta com o aumento da temperatura, cerca do dobro em cada 10°C.

A ZIMACLAR® pH 3 não é inibida pelas doses normais de anidrido sulfuroso.

A bentonite exerce um efeito de absorção das proteínas e das enzimas; é portanto aconselhável proceder ao tratamento com bentonite depois da atividade enzimática estar completa (normalmente após 1-2 horas à uma temperatura de 20°C).



DOSES

1 - 3 g/hl



EMBALAGEM

Frascos de 500 gr.



CONSERVAÇÃO

Conservar num local fresco (10-15°C) e seco.
Fechar cuidadosamente os frascos depois de abertos.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com as Normas atuais, o preparado é classificado: Xn – NOCIVO (*consultar a ficha de segurança*).

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.