



ZIMAFLOW®

Preparado enzimático líquido, pectolítico e beta-glucanásico, para melhoramento da filtrabilidade e clarificação dos vinhos.

COMPOSIÇÃO



Pool enzimático em forma líquida, com ação pectolítica e beta-glucanásica de amplo espectro.

CARACTERÍSTICAS



ZIMAFLOW é um preparado enzimático responsável pela quebra específica das pectinas, glucanos e polissacáridos presentes, respeitando totalmente as qualidades e características do vinho a tratar. É ideal para melhorar a performance da filtração, assim como a clarificação natural.

APLICAÇÕES



ZIMAFLOW promove uma melhoria em termos de rendimento nos processos de filtração. Utilizada em vinhos, durante a fase de pré-engarrafamento, melhora sensivelmente o índice de filtrabilidade, no sentido de facilitar a microfiltração final. Em vinhos jovens, acelera a clarificação espontânea.

Normalmente recomenda-se a sua utilização entre os 10 e 25°C; a 20°C atua em 3 a 4 dias, mediante as condições de temperatura mais ou menos rígidas, o resultado final é alcançado em 12 a 15 dias; mesmo a temperaturas baixas, cerca de 6°C, exerce a sua acção a uma velocidade mais lenta.

O uso da ZIMAFLOW é aconselhado para tratamento de vinhos provenientes de uvas botritizadas, permitindo quebrar as macromoléculas de glucanos, favorecendo, desta forma, os tratamentos de clarificação e filtração.

Usada na fase precedente à estabilização a frio (otimizada mediante o uso de CRISTALLITE), acelera a segunda fase de cristalização, tornando o processo mais rápido e eficiente.

Possui uma elevada ação de lise, permitindo a libertação natural de manoproteínas e de constituintes celulares da levedura.

O uso de ZIMAFLOW®, deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



ZIMAFLOW®

Preparado enzimático líquido, pectolítico e beta-glucanásico, para melhoramento da filtrabilidade e clarificação dos vinhos.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

São obtidos os melhores resultados, utilizando a ZIMAFLOW antes da filtração do vinho, de forma a melhorar a filtrabilidade (verificada através do equipamento MASTERMIND QFT) e facilitar o fluxo nos cartuchos de microfiltração. Na primeira trasfega de vinhos turvos, pela presença de borras finas, favorece a clarificação natural.

ZIMAFLOW é um preparado pronto a ser usado, devendo ser dissolvido num pequeno volume de vinho e adicionado ao produto a tratar, assegurando uma completa homogeneização. Durante a actividade da enzima, devem evitar-se tratamentos de clarificação (em particular, a adição de bentonite e ou tanino).

Como em qualquer preparado enzimático, a actividade da ZIMAFLOW é retardada com a diminuição da temperatura (cerca de metade, por cada 10°C), portanto no tratamento de vinhos conservados a temperaturas baixas, a dose de utilização deverá ser proporcionalmente aumentada.

O produto pode apresentar menor eficácia, para valores baixos de pH e em teores extremamente elevados de anidrido sulfuroso.



DOSES

3 - 5 ml/hL em função do tempo de ação e temperatura de conservação do vinho.



EMBALAGEM

Frascos de 1,0 kg.



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.