



ZIMASKIN®

PREPARADO ENZIMÁTICO PARA VINIFICAÇÕES DE UVAS BRANCAS COM MACERAÇÃO

COMPOSIÇÃO



Solução enzimática pectolítica com atividades secundárias celulásica e hemicelulásica.

CARACTERÍSTICAS



A ZIMASKIN® é um preparado enzimático líquido com atividade poligalacturonase limitada. No preparado estão presentes atividades celulásica e hemicelulásica. É uma pectinase para uso enológico, desenvolvida para acelerar a extração dos precursores aromáticos e para melhorar a prensagem e a clarificação e filtração dos mostos.

APLICAÇÕES



A ZIMASKIN® é aconselhada nos processos de produção de vinhos brancos com técnicas de maceração com as partes sólidas (maceração a frio e maceração pelicular) e também para melhorar os processos de prensagem.

As atividades celulásica e hemicelulásica presentes, participam na degradação das paredes celulares da película. A ação da ZIMASKIN® possibilita uma extração mais rápida dos precursores e dos compostos aromáticos presentes nas células da película, com uma consequente redução dos tempos de contato do mosto com as partes sólidas.

ZIMASKIN® melhora as sucessivas operações de clarificação, centrifugação e de filtração.

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



ZIMASKIN®

PREPARADO ENZIMÁTICO PARA VINIFICAÇÕES DE UVAS BRANCAS COM MACERAÇÃO



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Diluir a ZIMASKIN® em 10 partes de água. Incorporar a solução no mosto, assegurando uma boa homogeneização, no caso de aplicação na prensa adicionar a enzima durante o enchimento.

Deixar em contato com o produto a tratar durante o tempo adequado de maceração. ZIMASKIN® não é inibida pelas doses normais de anidrido sulfuroso; exerce a sua ação 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.



DOSES

1 - 5 ml/hL em mosto.



EMBALAGEM

Frascos de 1 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.