



# ZIMAROM

PREPARADO ENZIMÁTICO PARA CLARIFICAÇÃO, EXTRAÇÃO E LIBERTAÇÃO DOS COMPONENTES AROMÁTICOS VARIETAIS

## COMPOSIÇÃO



Pool enzimático com atividade pectolítica com atividade secundária glicosidásica.

## CARACTERÍSTICAS



ZIMAFRUIT é um preparado em pó. É uma pectinase para uso enológico, desenvolvida para melhorar a clarificação dos mostos no final da fermentação e desenvolver o aroma. A hidrólise das substâncias aromáticas é possível graças à presença de atividade enzimática de glicosidase.

## APLICAÇÕES



A ZIMAROM é utilizado para alterar a estrutura das pectinas, reduzindo a viscosidade do meio e, assim, melhorando a clarificação do produto tratado. Do ponto de vista tecnológico, a atividade residual de glicosidase da ZIMAROM é interessante, pois envolve a hidrólise de precursores aromáticos, com a libertação de monoterpenóis e norisoprenóides, responsáveis pelo aroma. A ZIMAROM contém as quatro atividades enzimáticas de glicosidase necessárias para esse efeito, e não possui atividade de cinamil-esterase, que é responsável por precursores que podem ser transformados em substâncias com características aromáticas desagradáveis.

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



# ZIMAROM

PREPARADO ENZIMÁTICO PARA CLARIFICAÇÃO, EXTRAÇÃO E LIBERTAÇÃO DOS COMPONENTES AROMÁTICOS VARIETAIS



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Diluir a ZIMAROM em 10 partes de água. Acrescentar esta solução ao mosto após esmagamento da uva ou, no início da maceração, assegurando uma boa homogeneização.

ZIMAROM exerce a sua ação entre os 10 e 30°C; a velocidade de ação da enzima aumenta neste intervalo, com o aumento da temperatura. Neste intervalo, a velocidade de ação da enzima aumenta com o aumento da temperatura.

A bentonite exerce um efeito de absorção das proteínas e consequentemente das enzimas; aconselha-se portanto proceder ao tratamento com bentonite, apenas quando a atividade enzimática estiver completada.

ZIMAROM tolera teores de anidrido sulfuroso normalmente presentes nos mostos.



## DOSES

1 - 3 gr/hL em mosto no final da fermentação.



## EMBALAGEM

Frascos de 100 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.