



ZIMACLAR®

PREPARADO ENZIMÁTICO PARA CLARIFICAÇÃO DE MOSTOS

COMPOSIÇÃO



Grupo enzimático estudado para melhorar a clarificação de mostos brancos.

CARACTERÍSTICAS



A ZIMACLAR® é um preparado enzimático na forma de pó. É uma pectinase para uso enológico, desenvolvida para melhorar a clarificação, acelerando a eliminação dos sedimentos e melhorar a filtração dos mostos brancos.

APLICAÇÕES



As operações de extracção do mosto extraem quantidades mais ou menos elevadas de substâncias pécticas. Estas substâncias funcionam como coloides protectores e vão aumentar a viscosidade do mosto, vão estabilizar o estado coloidal dificultando os processos tecnológicos como a filtração, centrifugação e clarificação. Nestes casos pode-se obter uma separação mais rápida das substâncias em suspensão com a utilização da ZIMACLAR®.

A pectina possui um elevado poder colmatante em fase de filtração; a atividade pectolítica da ZIMACLAR® melhora sensivelmente a filtrabilidade do produto em todas as fases da vinificação.

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



ZIMACLAR®

PREPARADO ENZIMÁTICO PARA CLARIFICAÇÃO DE MOSTOS

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



Diluir a ZIMACLAR® 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® 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.

A ZIMACLAR® 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



0,5 - 3 g/hl

EMBALAGEM



Frascos de 100 e 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.