



ZIMACLAR® PLUS

**PREPARADO ENZIMÁTICO COM ELEVADA ATIVIDADE,
PARA CLARIFICAÇÃO DE MOSTOS BRANCOS DIFÍCEIS**

COMPOSIÇÃO



Pool enzimático com elevada atividade pectolítica, desenvolvido para melhorar a clarificação dos mostos brancos.

CARACTERÍSTICAS



A ZIMACLAR® PLUS é um preparado enzimático granulado. É uma pectinase para uso enológico, desenvolvida para melhorar a clarificação, acelerar a separação e a eliminação dos sedimentos e melhorar a filtração dos mostos brancos. Ótima para clarificação de mostos difíceis.

APLICAÇÕES



As operações de extracção do mosto geram quantidades mais ou menos elevadas de substâncias pécicas. 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 de enzimas específicas para o efeito como a ZIMACLAR® PLUS.

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

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

ENZIMAS



ZIMACLAR® PLUS

REPARADO ENZIMÁTICO COM ELEVADA ATIVIDADE,
PARA CLARIFICAÇÃO DE MOSTOS BRANCOS DIFÍCEIS

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



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

Para otimizar a utilização da ZIMACLAR® PLUS consultar os processos oficiais da ENOLOGICA VASON.

A ZIMACLAR® PLUS 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 - 2 gr/hL em mosto.

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.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com