



ZIMAFRUIT

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

COMPOSIÇÃO



Pool enzimático com atividade pectolítica e glicosidásica, desenvolvido para a utilização em uvas e mostos, mesmo durante a maceração.

CARACTERÍSTICAS



ZIMAFRUIT é um preparado em pó. É um grupo enzimático com atividade pectolítica e glicosidásica, para utilizar em vinificação. Estudado para a produção de vinhos encorpados, onde se pretende realçar as características varietais da casta e permite melhorar a clarificação dos mostos. A extração e hidrólise das substâncias aromáticas, presentes na película, são possíveis, graças à presença simultânea das atividades pectolítica e glicosidásica. ZIMAFRUIT não possui a atividade antocianásica, por este motivo, também pode ser usada durante a vinificação de vinhos tintos, com excelentes resultados.

APLICAÇÕES



A atividade pectolítica e glicosidásica da ZIMAFRUIT é extremamente interessante. Manifesta-se durante a extração e hidrólise dos precursores aromáticos, quando da libertação dos monoterpenóis e norisoprenóides, responsáveis pelos aromas de numerosas castas varietais. A ZIMAFRUIT possui todas as quatro atividades glicosidásicas necessárias para a obtenção dos aromas varietais. Por outro lado, não possui nem atividade cinamil esterase, responsável pela formação de precursores que podem ser transformados em substâncias com aromas desagradáveis, nem antocianásica, que é responsável pela perda da fração polifenólica responsável pela cor.

Para além disso, a ZIMAFRUIT possui uma excelente atividade poligalacturonase, o que permite modificar a estrutura das pectinas presentes, diminuindo a viscosidade do meio e assim, melhorar a clarificação do produto a tratar, e o rendimento da prensagem.

É possível adicionar a ZIMAFRUIT diretamente nas uvas ou durante a maceração, em contacto com a película. É utilizada em vinificações de brancos e tintos, para a extração de aromas varietais da casta e das notas frutadas, de acordo com os protocolos de vinificação.

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



ZIMAFRUIT

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



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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

ZIMAFRUIT 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 conseqüentemente das enzimas; aconselha-se portanto proceder ao tratamento com bentonite, apenas quando a atividade enzimática estiver completada.

ZIMAFRUIT tolera teores de anidrido sulfuroso normalmente presentes nos mostos.



DOSES

1 - 2 gr/hL em mosto brancos.

1 gr/hL em mosto tintos ou rosados.



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.