



ZIMARED® PLUS

PREPARADO ENZIMÁTICO
PARA VINIFICAÇÕES DE VINHO TINTO

COMPOSIÇÃO



Pool enzimático pectolítico com actividades secundárias celulásica, hemicelulásica e proteásica.

CARACTERÍSTICAS



ZIMARED® PLUS é uma enzima pectolítica com importantes actividades secundárias: permite a ruptura das paredes celulares da película e extracção das substâncias corantes. ZIMARED® PLUS também favorece e antecipa a extração de substâncias polifenólicas, com carácter tânico, necessária à formação de complexos estáveis com as antocianinas.

ZIMARED® PLUS é ativa a temperaturas de 10-30°C; Neste intervalo, a sua atividade aumenta proporcionalmente com a temperatura; não é inibida pelas doses normais de anidrido sulfuroso.

APLICAÇÕES



ZIMARED® PLUS encontra aplicação na vinificação de vinhos tintos.

O uso da ZIMARED® PLUS permite operar com macerações mais curtas e com menos remontagem ou pisas, com o objetivo de obter um produto com menos borra, tornando também a manta mais permeável, facilitando os fenómenos de extracção da cor durante a vinificação.

O uso da ZIMARED® PLUS permite também obter um maior rendimento de vinho de gota facilitando a clarificação e filtração.

Para otimizar a utilização da ZIMARED® PLUS consultar os processos oficiais de vinificação disponíveis através do serviço técnico da INOSER.

Obtém-se ótimos resultados da aplicação da ZIMARED® PLUS em termovinificações.

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



ZIMARED® PLUS

PREPARADO ENZIMÁTICO
PARA VINIFICAÇÕES DE VINHO TINTO



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Diluir a ZIMARED® PLUS em 10 partes de água. Incorporar a solução durante a receção da uva no esmagamento ou durante o enchimento do reservatório de fermentação, assegurando uma boa homogeneização. Uma boa prática, é aplicar a ZIMARED® PLUS de forma fraccionada e localizada, como indicado nos processos de vinificação da ENOLOGICA VASON.



DOSES

De 1-3 g/hL em doses fraccionadas.



EMBALAGEM

Frascos de 100 e 500gr.



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.