ENZYME

ZIMAROUND

FLÜSSIGES ENZYMPRÄPARAT BASIEREND AUF BETA-GLUCANASE

ZUSAMMENSETZUNG

Hochwertiger flüssiger Enzympool aus Beta-Glucanase mit extrem ausgewogener Wirkung.

EIGENSCHAFTEN

ZIMAROUND ist ein komplexes Enzympräparat, das aufgrund seiner lysogenen Wirkung aus die Hefezelle entwickelt wurde. Dies führt zu einer erheblichen und frühen Freisetzung inmitten wertvoller kolloidaler Makromoleküle, die dem Wein eine größere sensorische Tiefe und Stabilität verleihen. ZIMAROUND wirkt bereits bei 10-12 °C gut, bei höheren Temperaturen ist es noch effektiver in seiner Wirkung.
Im Laufe der Lyse wird auch beobachtet, wie sich die aromatische Komplexität des Weins zu komplexeren Formen entwickelt.
Aufgrund seiner Zusammensetzung ist ZIMAROUND in der Lage, Glucane abzubauen, so dass es auch ideal für die Behandlung von Weinen aus botrytisierten Trauben ist und deren anschließende Klärung und/oder Filtration erleichtert.

VERWENDUNG

Die Verwendung von ZIMAROUND ist aufgrund seiner Wirkung auf die Lyse der Zellstrukturen der Hefe während der Verfeinerung „Sur Lie“ von Interesse, um die Weine mit Volumen und Weichheit zu bereichern.
Diese extrahierbaren Bestandteile, wie zum Beispiel Mannoproteine, verleihen eine größere sensorische Tiefe und haben eine ausgeprägte stabilisierende Aktivität gegenüber Proteinen und Kaliumhydrogentartrat.
Die Anwendung von ZIMAROUND ab dem Ende der alkoholischen Gärung, aber auch in den nachfolgenden Phasen, in denen die feine Hefe noch vorhanden ist, kann die traditionelle Technik der "Bâtonage" ergänzen und effektiver machen.
Bei der Verkostung zeigten die so behandelten Weine ein reicheres Volumen im Mund und eine angenehme olfaktorische Komplexität im Vergleich zu der Referenzprobe.
Interessante organoleptische Ergebnisse wurden durch die Zugabe von ZIMAROUND zum in Barriques gereiften Wein erzielt.
Perfekter "COMBO APPROACH" für Weine, die mit dem VIW® SUPERAGE-Stamm fermentiert wurden, vor allem wegen seiner natürlichen Neigung zur kolloidalen Freisetzung, die ziemlich reich an Glutathion ist. Auf diese Weise erhalten Sie weitläufige, samtige und sehr stabile Weine aus Redox-Sicht.
ZIMAROUND wird zur Behandlung von Weinen aus botrytisierten Trauben verwendet, da der Abbau von Glucanen deren Klärung und Filtration erleichtert.

Für die Anwendung von ZIMAROUND sind die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften zu beachten.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

PRODUKTDATENBLATT VOM: 15/07/2025

ZIMAROUND

FLÜSSIGES ENZYMPRÄPARAT BASIEREND AUF BETA-GLUCANASE

GEBRAUCHANWEISUNG

Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn ZIMAROUND beim ersten Abstich in Weinen verwendet wird, die aufgrund des Vorhandenseins von feinem Hefetrub noch trüb sind.
ZIMAROUND ist ein gebrauchsfertiges flüssiges Präparat, das im Verhältnis 1:10 erdünnt und dann der zu behandelnden Masse zugegeben wird, wobei eine perfekte Homogenisierung gewährleistet sein muss.
Es wird empfohlen, regelmäßig für erneute Suspension des Weintrubs sorgen, um die Klärung zu vermeiden. Die Aktivität des Enzyms im Wein hält 50-60 Tage an, danach nimmt sie allmählich ab, bis sie erschöpft ist.
Klärungs- und Schönungsprozesse sollten während der Aktivität des Enzyms vermieden werden.
Wie bei allen Enzympräparaten wird die Aktivität von ZIMAROUND durch niedrige Temperaturen verlangsamt (etwa um die Hälfte pro 10 °C weniger), so dass bei der Behandlung von Weinen, die bei niedrigen Temperaturen gelagert werden, die Dosierung proportional erhöht werden sollte.
Für eine optimale Anwendung von ZIMAROUND konsultieren Sie bitte die offiziellen Verfahren von Enologica Vason.

DOSIS

2 bis 5 g/hl, entsprechend den Wirkungszeiten und der Lagertemperatur.

PACKUNGEN

1 kg.

AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen Ort bei Temperaturen unter 15 °C aufbewahren.
Offene Packungen sorgfältig verschließen.

GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Produkt als gefährlich eingestuft (siehe Sicherheitsdatenblatt).

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com