ENZYME

ZIMACLAR® FLOT

SPEZIFISCHES ENZYM FÜR DIE MOSTFLOTATION ZUR ÖNOLOGISCHEN VERWENDUNG

ZUSAMMENSETZUNG

Pektolytisches Enzym in wässriger Lösung.

EIGENSCHAFTEN

ZIMACLAR® FLOT ist ein Enzym, das aus pektolytischen Enzymen besteht und in der Lage ist, die Viskosität des Mediums zu verringern und so die Flotation zu erleichtern. Die Lösung ist auch nach längerer Lagerung stabil und verwendbar.

VERWENDUNG

Aufgrund seiner Eigenschaften ist ZIMACLAR® FLOT besonders bei der Behandlung von Mosten vor der Flotation angezeigt.
Für dieses Verfahren gibt es eine spezielle Produktlinie, die anhand der Bewertung der elektrischen Oberflächenladung von önologischen Hilfsmitteln und insbesondere von Gelatine entwickelt wurde. Zu diesem Zweck wird ein spezielles Instrument – der Streaming Current Detector (SCD) – verwendet, das das Strömungspotenzial (das mit dem Zeta-Potential korreliert werden kann) erfasst und das Titrieren der elektrischen Oberflächenladung mit einer Polyelektrolytlösung ermöglicht.
Die folgenden Spezialprodukte sind Teil der Produktlinie: FLOTTOGEL® (Gelatine), FLOTTOBENT® (Bentonit) und FLOTTOCARB® (önologische Kohle) wurden bewusst zur Optimierung der Flotation ausgewählt.
Natürlich kann ZIMACLAR® FLOT auch zur Erleichterung der statischen Klärung eingesetzt werden.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von ZIMACLAR® FLOT die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.

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

ENZYME

ZIMACLAR® FLOT

SPEZIFISCHES ENZYM FÜR DIE MOSTFLOTATION ZUR ÖNOLOGISCHEN VERWENDUNG

GEBRAUCHSANWEISUNG

ZIMACLAR® FLOT ist ein flüssiges, gebrauchsfertiges Präparat. Das Produkt wird in eine kleine Menge Most gegeben und dann der zu behandelnden Masse zugesetzt, wobei auf eine angemessene Homogenisierung zu achten ist. Nach der Zugabe zum Most mindestens 2 Stunden wirken lassen. ZIMACLAR® FLOT wird, wie alle Enzympräparate, durch niedrige Temperaturen in seiner Wirkung gebremst, so dass die Dosierung bei der Behandlung von kalten Mosten erhöht werden muss.
Vor der Einarbeitung in die Bentonitmasse, wenn es der Prozess erfordert, die Wirkung von ZIMACLAR® FLOT abwarten (ca. zwei Stunden).

DOSIERUNG

0,5 bis 5 g/hl bei Traubenmost;
5 bis 10 g/hl bei Apfelsaft.

VERPACKUNG

25-kg-Kanister aus Polyethylen.

AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Die geöffnete Verpackung sorgfältig verschließen.

GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Präparat als gefährlich eingestuft: siehe Sicherheitsdatenblatt.

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