ENZYME

ZIMACLAR® PLUS

ENZYMPRÄPARAT MIT HOHER AKTIVITÄT FÜR DIE KLÄRUNG VON WEISSEN MOSTEN UND WEINEN

ZUSAMMENSETZUNG

Pektolytisch hochwirksamer Enzympool in Pulverform, speziell entwickelt für die Klärung von weißen Mosten.

EIGENTSCHAFTEN

ZIMACLAR® PLUS ist enzymatisches Präparat in Granulat Form, mit pektolytischer Aktivität speziell für önologischen Grabrauch. Entwickelt, um die Klärung zu verbessern, beschleunigt es die Trennung und anschließende Eliminierung von Sedimenten und begünstigt die Filtration von weißem Most. Optimal für schwierige Klärungen.

EINSATZ

Die Extraktion des Mostes bringt mehr oder weniger große Mengen an pektischen Substanzen in Lösung, die als Schutzkolloide wirken: die allgemeine Wirkung besteht darin, die Viskosität des Mediums zu erhöhen und einige technologische Prozesse wie Filtration, Zentrifugation und Klärung zu behindern. In diesen Fällen ist es möglich, durch den gezielten Einsatz von pektolytischen Enzymen eine schnellere und effektivere Abtrennung der Schwebstoffe zu erreichen: Der Einsatz von ZIMACLAR® PLUS empfiehlt sich auch in schwierigsten Trennungsfällen von "schwierigen Mosten".
Die Pektine besitzen während der Filtrationsphase auch eine hohe Kolmatierungs – Aktion; Die pektolytische Aktivität von ZIMACLAR® PLUS verbessert die Filtrierbarkeit des Produktes in vielen Phasen der Weinbereitung erheblich.

Für die Verwendung von ZIMACLAR® PLUS beachten Sie die geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

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® PLUS

ENZYMPRÄPARAT MIT HOHER AKTIVITÄT FÜR DIE KLÄRUNG VON WEISSEN MOSTEN UND WEINEN

ANWENDUNG

ZIMACLAR® PLUS in 10 Teilen Wasser verdünnen. Die Lösung sofort nach dem Auspressen des Mostes zusetzen und gleichmäßig verteilen; der Most sollte während der Behandlung ständig in Bewegung gehalten werden.
ZIMACLAR® PLUS entfaltet seine Wirkung bei Temperaturen zwischen 10 und 30°C; die Enzymreaktionen laufen bei höheren Temperaturen in diesem Bereich schneller ab. Bei niedrigeren Temperaturen muß zur Erzielung des gleichen Ergebnisses die Dosis erhöht werden. Bentonit hat auf Proteine und damit auf Enzyme adsorbierende Wirkung; es empfiehlt sich deshalb, erst mit Bentonit zu behandeln, wenn die Enzymaktivität beendet ist (bei 20 °C im Allgemeinen nach 1 bis 2 Stunden).
Das Präparat ZIMACLAR® wird anhand der normalerweise im Wein enthalten Anteile an Schwefeldioxid nicht in der Aktivität gehemmt.

DOSIERUNG

1 bis 3 g/hl im Moststadium.

VERPACKUNG

500 g Flaschen .

AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen (10-15°C) und trockenen Ort lagern.
Angebrochene Packungen sorgfältig wieder schließen.

GEFÄHRLICHKEIT

Nach der geltenden europäischen Norm wurde das Präparat wie folgt eingestuft: Gesundheitschädlich (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