



ZIMACLAR® pH3

PREPARADO ENZIMÁTICO FUERTEMENTE ACTIVO A PH BAJO,
PARA LA CLARIFICACIÓN DE LOS MOSTOS BLANCOS
Y DE LOS VINOS JÓVENES

COMPOSICIÓN



Conjunto enzimático con específica actividad pectolítica, óptima para pH bajos.

CARACTERÍSTICAS



ZIMACLAR® pH 3 es un preparado enzimático en polvo. Es una pectinasa ácida para uso enológico, desarrollada para mejorar la clarificación acelerando la eliminación de los sedimentos, así como para mejorar la filtración de los mostos blancos.

APLICACIONES



ZIMACLAR® pH 3, en particular, ha sido estudiado para utilizarse en mostos procedentes de vendimias anticipadas, en mostos para la obtención de bases espumosas o en mostos que, por sus características, tienen pH bajo.

Las operaciones de extracción del mosto llevan en solución cantidades más o menos elevadas de sustancias pécticas. Éstas, realizando la acción de coloides protectores y aumentando la viscosidad del medio, estabilizan el estado coloidal obstaculizando algunos procesos tecnológicos como la filtración, la centrifugación y la clarificación. En estos casos, se puede obtener una separación más rápida de las sustancias en suspensión con el uso de una enzima: ZIMACLAR® pH 3 mejora este proceso, incluso con pH enológicos extremos.

La actividad pectolítica de ZIMACLAR® pH 3 mejora este proceso incluso con pH enológicos extremos.

La actividad pectolítica de ZIMACLAR® pH 3 mejora sensiblemente la filtrabilidad del producto en todas las fases de la vinificación y aumenta el rendimiento durante el prensado.

Para el uso de ZIMACLAR® pH3 atenerse a las normas de ley vigentes.



ZIMACLAR® pH3

PREPARADO ENZIMÁTICO FUERTEMENTE ACTIVO A PH BAJO,
PARA LA CLARIFICACIÓN DE LOS MOSTOS BLANCOS
Y DE LOS VINOS JÓVENES



USO

Diluya ZIMACLAR® pH 3 en 10 partes de agua. Añada dicha solución al mosto que se va a tratar homogeneizando cuidadosamente. Se aconseja agitar la masa durante el tratamiento enzimático.

ZIMACLAR® pH 3 actúa entre los 10°C y los 30°C; en este intervalo, la velocidad de acción de la enzima aumenta aproximadamente del doble cada 10 grados de aumento de la temperatura.

ZIMACLAR® pH 3 no se inhibe a las dosis usuales de anhídrido sulfuroso. La bentonita ejerce su efecto de absorción de las proteínas y, por tanto, de las enzimas. Por ello, se aconseja proceder al tratamiento con bentonitas cuando se haya completado la actividad enzimática (en general, después de 1 ó 2 horas a una temperatura de 20°C).



DOSIS

De 1 a 3 g/hL de mosto.



ENVASES

Frascos de 500 g.



CONSERVACIÓN

Conserve en un lugar fresco (10°C-15°C) y seco.
Cierre correctamente los recipientes abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente el preparado está clasificado como: peligroso (ver la ficha de seguridad).