



ZIMAFLOW

**PREPARADO ENZIMÁTICO LÍQUIDO
PECTOLÍTICA Y BETAGLUCANASICA PARA EL MEJORAMIENTO
DE LA CLARIFICACIÓN Y FILTRABILIDAD DE LOS VINOS**

COMPOSICIÓN



Preparado enzimático en forma líquida, con acción beta-glucanasica y pectolítica de amplio espectro.

CARACTERÍSTICAS



ZIMAFLOW es un preparado enzimático que es capaz de demoler de manera específica pectinas, glucanos y polisacáridos presentes, en el total con respeto de la calidad característica del vino tratado. Es ideal en la eventualidad se necesite mejorar las performances de filtración o de limpieza natural del vino. Estas interesantes actividades tienen lugar de manera óptima a las típicas temperaturas de las bodegas, por lo tanto, es utilizable según oportunas escalas temporales de trabajo.

Gracias al elevado índice de pureza alcanzado en las fases de producción, en ZIMAFLOW la presencia de actividad cinamilesterásica es irrisoria, insignificante.

APLICACIONES



ZIMAFLOW se utiliza para la mejoría de los rendimientos en el curso de las filtraciones de bodega. Utilizado sobre vinos en pre-embotellado mejora los índices de filtrabilidad facilitando así su acercamiento a la filtración final. Sobre vinos brutos acelera la limpieza espontánea.

Normalmente se aconseja su uso desde los 10 hasta 25°C; a 20°C actúa en 3-4 días, mientras a temperaturas más bajas el resultado se obtiene en 12-15 días; funciona incluso a 6°C, es solo ligeramente más lento de actuar.

Óptimo también para el tratamiento de los vinos provenientes de uvas botritizadas, en cuanto demuele las macromoléculas que derivan, favoreciendo la clarificación y la filtración.

Utilizado en las fases anteriores a la estabilización en frío (optimizable con CRISTALLITE®) acelera la segunda fase de la cristalización, haciendo el proceso más rápido y eficiente.

Posee también una cierta actividad lisogénica respecto a las células de levadura, de este modo, sobre vinos brutos puede contribuir a la liberación natural en el medio de manoproteínas y de sustancias que hacen parte de su constitución celular.

Para el uso de ZIMAFLOW atenerse a las normas de ley vigentes.



ZIMAFLOW

**PREPARADO ENZIMÁTICO LÍQUIDO
PECTOLÍTICA Y BETAGLUCANASICA PARA EL MEJORAMIENTO
DE LA CLARIFICACIÓN Y FILTRABILIDAD DE LOS VINOS**



USO

Los mejores resultados se obtienen utilizando ZIMAFLOW antes de la filtración final de los vinos de manera de mejorar la filtrabilidad (medible automáticamente con MASTERMIND® QFT) y facilitar el flujo a través de los cartuchos. Al primer trasiego en vinos aún turbios por la presencia de lías finas, favorece la natural limpieza.

ZIMAFLOW es una preparación lista para el uso; debe diluirse con un pequeño volumen de vino, después se adiciona a la masa a tratar, asegurando una perfecta homogeneización. Durante la actividad del enzima se deben evitar los procesos de clarifica (en particular los tratamientos con bentonita o tanino).

Como todos los preparados enzimáticos, la actividad de ZIMAFLOW se ralentiza a partir de las bajas temperaturas (se reduce a la mitad cada 10 °C menos), por tanto, en el tratamiento de vinos conservados a bajas temperaturas las dosis de utilización se deberán aumentar proporcionalmente como indicado previamente.

El producto puede expresar una menor eficacia a bajo pH y/o en caso de cantidades extremadamente elevadas de dióxido de azufre.



DOSIS

De 1 a 5 mL/hL en función del tiempo de acción y de la temperatura de conservación del vino.



ENVASES

Frascos de 1 kg.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco (10-15°C).
Volver a cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

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