ZIMAFLOW

FLÜSSIGES ENZYMATISCHES PRÄPARAT PEKTOLYTISCHES ENZYM – POOL FÜR DIE VERBESSERUNG DER KLÄRUNG UND FILTRIERBARKEIT DER WEINE

ZUSAMMENSETZUNG

Flüssiger enzymatischer Pool, mit Pektolytischer. Wirkung mit breitem Spektrum.

EIGENTSCHAFTEN

ZIMAFLOW ist eine enzymatische Zubereitung, die in der Lage ist, die vorhandenen Pektine und Polysaccharide in Bezug auf die charakteristische Qualität des zu behandelnden Weines spezifisch zu zerlegen. Die Verwendung ist ideal für den Fall, falls die Filtrations- oder natürliche Klärleistung verbessert werden möchte. Diese interessanten Aktivitäten finden optimal bei den typischen Temperaturen statt, die in den Kellereien bestehen, jedoch sollte es entsprechend den geeigneten Prozesszeiten verwendet werden. Dank des hohen Reinheitsgrads, welcher in den Produktionsphasen erreicht wird, ist in ZIMAFLOW die Anwesenheit von Cinnamylesterase - Aktivität vernachlässigbar.

EINSATZ

ZIMAFLOW wird bei Filtrations – Schritte verwendet, um die Erträge zu verbessern. Bei der Verwendung für Füllfertige Weine, werden die Filtrierbarkeitsindizes verbessert, um ihre Speisung in die Endfiltration zu erleichtern. Bei trüben Weinen beschleunigt es die spontane Klärung.
Normalerweise wird empfohlen, es von 10 bis 25 ° C zu verwenden; bei 20 ° C agiert es in 3-4 Tagen, während bei einer niedrigeren Temperatur kann das Ergebnis in 12-15 Tagen erhalten werden kann; Selbst bei 6 ° C funktioniert es nur etwas langsamer.
Hervorragend auch für die Behandlung von Weinen, welche aus Botrytis befallenen Trauben stammen. Durch die Zerlegung von den bestehenden Makromolekülen fördert es die Klärung und Filtrations – Schritte. Sofern es in vor der Kaltstabilisierung (optimiert durch CRISTALLITE®) verwendet wird, beschleunigt es die zweite Phase der Kristallisation und macht den Prozess schneller und effizienter.

Für die Verwendung von ZIMAFLOW beachten Sie die geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

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

ZIMAFLOW

FLÜSSIGES ENZYMATISCHES PRÄPARAT PEKTOLYTISCHES ENZYM – POOL FÜR DIE VERBESSERUNG DER KLÄRUNG UND FILTRIERBARKEIT DER WEINE

ANWENDUNG

Die besten Ergebnisse werden mit ZIMAFLOW vor der endgültigen Weinfiltration erzielt, um die Filtrierbarkeit zu verbessern (automatisch Messbar mit MASTERMIND® QFT) und die um das Durchströmen in einem Filtrations – Medium zu erleichtern. Bei Verwendung während der ersten Klärverfahren von Weinen, die aufgrund des feinen Trubes noch trübe sind, begünstigt sie die natürliche Klärung. ZIMAFLOW ist eine gebrauchsfertige Zubereitung; Sie sollte in einer kleinen Menge Wein verdünnt werden, dann der zu behandelnden Masse hinzugefügt werden, um eine perfekte Homogenisierung sicherzustellen. Während der Aktivität des Enzyms müssen die Klär/Schönungs Prozesse (insbesondere die Behandlungen mit Bentonit und Tannin) vermieden werden. Wie bei allen enzymatischen Präparaten wird die Aktivität von ZIMAFLOW durch die niedrigen Temperaturen (ungefähr alle 10 ° C halbiert) verlangsamt, weshalb bei der Behandlung von bei niedrigen Temperaturen gelagerten Weinen die Anwendungsdosen proportional erhöht werden, wie oben angegeben. Das Produkt kann bei niedrigem pH-Wert und / oder bei extrem hohen Schwefeldioxidkonzentrationen eine geringere Wirksamkeit zeigen.

DOSIERUNG

Zwischen 1 und 5 mL/hL je nach Wirkungszeit und Temperatur des zu behandelnden Weines.

VERPACKUNG

1 kg Flaschen .

AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren (10-15°C).
Geöffnete Päckchen sorgfältig wieder verschließen.

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