



ZIMARED® PLUS

ENZYMZUBEREITUNG FÜR DIE HERSTELLUNG VON ROTWEINEN

ZUSAMMENSETZUNG



Pektolytischer Enzympool mit Extraktionswirkung.

MERKMALE



ZIMARED® PLUS ist ein pektolytisches Enzym, das speziell auf den Aufbruch der Zellwände der Schale und die Extraktion der farbgebenden Stoffe aus den Vakuolen abzielt. Darüber hinaus fördert und beschleunigt ZIMARED® PLUS die Auslösung von gerbstoffhaltigen Polyphenolen, die für die Bildung stabiler Anthocyan-Komplexe notwendig sind. Die Zubereitung besitzt keine anthocyanische Aktivität und ist daher bestens geeignet, im Zuge der Rotweinbereitung eingesetzt zu werden.

ZIMARED® PLUS wird bei Temperaturen von 10 bis 30°C aktiv; in diesem Bereich nimmt die Aktivität mit steigender Temperatur zu; bei üblichen Schwefeldioxidwerten wird es nicht gehemmt. ZIMARED® PLUS hat eine um 25 % höhere Enzymaktivität als die bisherige Formulierung von ZIMARED®.

EINSATZBEREICHE



ZIMARED® PLUS wird bei der Rotweinbereitung eingesetzt.

Die Verwendung von ZIMARED® PLUS ermöglicht es, mit kürzeren Mazerationszeiten zu arbeiten und das Überswallen und Umpumpen einzuschränken, um ein Produkt mit weniger Trub zu erhalten.

Ein Nebeneffekt betrifft den Traubentrester, der dadurch durchlässiger ist und sich besser für die Farbextraktionsvorgänge bei der Rotweinbereitung eignet. Außerdem erhöht die Verwendung von ZIMARED® PLUS den Ertrag an Vorlaufwein und erleichtert die Schönung und Filtration der Weine.

Es wird empfohlen, ZIMARED® PLUS in Übereinstimmung mit den Verfahren zur Rotweinbereitung zu verwenden, die beim Technischen Kundendienst von Enologica Vason angefordert werden können.

ZIMARED® PLUS wird erfolgreich bei Mosten und Weinen eingesetzt, die durch Thermovinifizierung gewonnen werden, auch in Kombination mit THERMOZIMA®.

Bei der Verwendung von ZIMARED® PLUS sind die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen zu beachten.



ZIMARED® PLUS

ENZYMZUBEREITUNG FÜR DIE HERSTELLUNG VON ROTWEINEN



VERWENDUNGSWEISE

ZIMARED® PLUS mit 10 Teilen Wasser verdünnen. Mischen Sie diese Lösung entweder beim Pressen der Trauben oder beim Umfüllen in Wannen bei und stellen Sie dabei eine gleichmäßige Verteilung sicher. In der Regel wird ZIMARED® PLUS entsprechend den önologischen Verfahren von Vason für die Rotweinbereitung in portionierter und begrenzter Form verwendet;

Die besten organoleptischen Ergebnisse werden mit einem COMBO APPROACH® in Kombination mit ZIMAFRUIT® und EXTRARED L erzielt, zwei weitere spezifische Enzyme, die für den Erhalt einer differenzierten Extraktion geeignet sind



MENGEN

Von 1 bis 4 g/hL Most, in portionierten Mengen



VERPACKUNG

Flaschen zu 100 und 500 g.



AUFBEWAHRUNG

Kühl (10-15°C) und trocken lagern.
Geöffnete Verpackungen sorgfältig verschließen



GEFÄHRLICHKEIT

Nach den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist die Zubereitung als gefährlich eingestuft: siehe Sicherheitsdatenblatt.