



# ZIMAROM®

## PRÉPARATION ENZYMATIQUE POUR LA CLARIFICATION DES MOÛTS AROMATIQUES



### COMPOSITION

Pool d'enzymes pectolytiques avec activités glycosidases secondaires.



### CARACTÉRISTIQUES

ZIMAROM® se présente sous forme de poudre. C'est une pectinase à usage œnologique étudiée pour améliorer la clarification des moûts en fin de fermentation et développer le cadre aromatique. L'hydrolyse des substances aromatiques est possible grâce à la présence d'activités enzymatiques glycosidases.



### UTILISATIONS

L'utilisation de ZIMAROM® permet de modifier la structure des pectines présentes en diminuant la viscosité du milieu et améliorant ainsi la clarification du produit traité. D'un point de vue technologique, les activités glycosidases résiduelles de ZIMAROM® sont intéressantes et se manifestent par l'hydrolyse des précurseurs aromatiques avec libération des monoterpénols et norisoprénoïdes responsables de l'arôme. ZIMAROM® possède notamment les 4 activités enzymatiques glycosidases nécessaires à cet effet, en revanche il ne manifeste pas d'activité cinnamyl-estérase, responsable de la formation de précurseurs pouvant se transformer en substances aux caractéristiques aromatiques désagréables.

**Pour utiliser ZIMAROM®, veuillez respecter les réglementations légales applicables en la matière.**



# ZIMAROM®

## PRÉPARATION ENZYMATIQUE POUR LA CLARIFICATION DES MOÛTS AROMATIQUES



### MODE D'EMPLOI

Diluer ZIMAROM® dans 10 volumes de produit. Incorporer cette solution au moût en fin de fermentation et assurer une bonne homogénéisation.

ZIMAROM® exerce son action entre 10 et 30 °C ; la vitesse d'action de l'enzyme s'accroît dans cette plage avec l'augmentation de la température.

ZIMAROM® est actif aux valeurs usuelles de dioxyde de soufre alors qu'il est inhibé par la présence de glucose : si le traitement est effectué sur des produits qui en contiennent encore, il est conseillé de ne pas utiliser des doses inférieures à celles préconisées ci-dessous.

La bentonite exerce un effet d'adsorption sur les protéines et donc sur les enzymes; il convient donc, pour interrompre l'activité enzymatique, de procéder au traitement à la bentonite après un temps suffisant pour l'achèvement de l'action hydrolytique recherchée.



### DOSAGES

De 1 à 3 g/hL pour le moût en fin de fermentation.



### CONDITIONNEMENT

Flacons de 100 g.



### CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais (10-15 °C) et sec.  
Refermer soigneusement les emballages ouverts.



### DANGÉROSITÉ

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, le produit est classé dangereux (voir la fiche de sécurité).