



ZIMACLAR®

PREPARADO ENZIMÁTICO PARA LA CLARIFICACIÓN DE LOS MOSTOS BLANCOS Y DE LOS VINOS JOVENES

COMPOSICIÓN



Conjunto enzimático con elevada actividad pectolítica, estudiado para mejorar la clarificación de los mostos blancos.

CARACTERÍSTICAS



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

APLICACIONES



Las operaciones de extracción del mosto llevan en solución cantidades más o menos elevadas de sustancias pécticas. Estas, desarrollan acciones de coloide protector que, 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 la utilización de ZIMACLAR®.

La pectina posee un elevado poder obstructivo en fase de filtración; la actividad pectolítica de ZIMACLAR® mejora sensiblemente la filtración del producto en todas las fases de la vinificación.

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



ZIMACLAR®

PREPARADO ENZIMÁTICO PARA LA CLARIFICACIÓN DE LOS MOSTOS BLANCOS Y DE LOS VINOS JOVENES



USO

Disolver ZIMACLAR® en 10 partes de agua. Incorporar dicha solución al mosto que haya que tratar homogeneizando cuidadosamente; es aconsejable mantener en movimiento la masa durante el tratamiento enzimático.

ZIMACLAR® ejerce su acción entre los 10 y los 30° C; la velocidad de acción de la enzima aumenta en este intervalo con el aumento de la temperatura, aproximadamente el doble cada 10 grados. Para un uso óptimo de ZIMACLAR® consultar el procedimiento oficial de Enológica Vason.

ZIMACLAR® no se inhibe con las dosis usuales de anhídrido sulfuroso.

La bentonita ejerce un efecto de absorción de las proteínas y por lo tanto de las enzimas; por este motivo es aconsejable proceder al tratamiento con bentonita cuando la actividad enzimática haya sido completada (por lo general después de 1-2 horas a 20°C de temperatura).



DOSIS

De 1 a 3 g/hL de mosto.



ENVASES

Fascos de 100 g y 500 g.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco (10-15° C) y seco.
Cerrar cuidadosamente los paquetes abiertos.



PELIGROSIDAD

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