



ZIMAFLOW

**PREPARATO ENZIMATICO LIQUIDO
PECTOLITICO E BETAGLUCANASICO PER IL MIGLIORAMENTO
DELLA CHIARIFICA E FILTRABILITÀ DEI VINI**

COMPOSIZIONE



Pool enzimatico in forma liquida, con azione betaglucanasica e pectolitica ad ampio spettro.

CARATTERISTICHE



ZIMAFLOW è un preparato enzimatico che è in grado di demolire in modo specifico pectine, glucani e polisaccaridi presenti, nel totale rispetto della qualità caratteristica del vino da trattare. È ideale nell'eventualità di migliorarne le performances di filtrazione o di illimpidimento naturale. Queste interessanti attività hanno luogo in modo ottimale alle tipiche temperature che si accertano nelle cantine, pertanto è utilizzabile secondo opportune tempistiche di processo.

Grazie all'elevato indice di purezza raggiunto nelle fasi di produzione, in ZIMAFLOW la presenza di attività cinnamilesterasica è irrisorio, trascurabile.

IMPIEGHI



ZIMAFLOW trova impiego per il miglioramento dei rendimenti nel corso delle filtrazioni di cantina. Usato su vini in pre-imbottigliamento ne migliora gli indici di filtrabilità in modo da agevolare il loro avvicinamento alla filtrazione finale. Su vini grezzi ne velocizza l'illimpidimento spontaneo.

Di norma si consiglia un suo utilizzo dai 10 ai 25°C; a 20°C agisce in 3-4 giorni, mentre a temperature più rigide il risultato è ottenibile in 12-15 giorni; perfino a 6°C funziona essendo solo leggermente più lento ad agire.

Ottimo anche per il trattamento di vini provenienti da uve bottrizzate, in quanto demolendo le macromolecole che ne derivano ne favorisce la chiarifica e la filtrazione.

Usato nelle fasi precedenti alla stabilizzazione a freddo (ottimizzabile mediante CRISTALLITE®) velocizza la seconda fase della cristallizzazione, rendendo più rapido ed efficiente il processo.

Possiede anche una certa attività lisogena nei confronti delle cellule dei lieviti, per cui su vini grezzi può concorrere alla liberazione naturale nel mezzo di mannoproteine e di sostanze che fanno parte della loro costituzione cellulare.

Per l'impiego di ZIMAFLOW attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



ZIMAFLOW

**PREPARATO ENZIMATICO LIQUIDO
PECTOLITICO E BETAGLUCANASICO PER IL MIGLIORAMENTO
DELLA CHIARIFICA E FILTRABILITÀ DEI VINI**

MODALITÀ D'USO



I migliori risultati si ottengono utilizzando ZIMAFLOW prima della filtrazione finale dei vini in modo da migliorarne la filtrabilità (misurabile in modo automatico con Mastermind® QFT) ed agevolarne il flusso nelle cartucce. Al primo travaso su vini ancora torbidi per la presenza di fecciosità fine ne favorisce il naturale illimpidimento. ZIMAFLOW è un preparato pronto all'uso; esso va diluito con un piccolo volume di vino, quindi va aggiunto alla massa da trattare, assicurando una perfetta omogeneizzazione. Durante l'attività dell'enzima vanno evitati i processi di chiarifica (in particolare i trattamenti con bentonite e tannino).

Come tutti i preparati enzimatici, l'attività di ZIMAFLOW è rallentata dalle basse temperature (all'incirca dimezzata ogni 10 °C in meno), pertanto nel trattamento di vini conservati a temperature basse le dosi di impiego andranno proporzionalmente aumentate come indicato in precedenza.

Il prodotto può palesare una minor efficacia a basso pH e/o in caso di tenori estremamente elevati di anidride solforosa.

DOSI



Da 1 a 5 mL/hL in funzione dei tempi di azione e della temperatura di conservazione del vino.

CONFEZIONI



Flaconi da 1 kg.

CONSERVAZIONE



Conservare in luogo fresco (10-15°C). Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ



In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: pericoloso (vedere scheda di sicurezza).