



ZIMARED® PLUS

PREPARATO ENZIMATICO PER LA PRODUZIONE DI VINI ROSSI

COMPOSIZIONE



Pool enzimatico pectolitico ad azione estraente.

CARATTERISTICHE



ZIMARED® PLUS è un enzima pectolitico che agisce in maniera specifica nella rottura delle pareti cellulari della buccia e l'estrazione dai vacuoli delle sostanze coloranti. Inoltre ZIMARED® PLUS favorisce ed anticipa la solubilizzazione delle sostanze polifenoliche a carattere tannico, necessarie per la formazione di complessi stabili con gli antociani. Non possiede attività antocianasicca, pertanto è il più adatto per essere utilizzato con vantaggio nel corso della vinificazione in rosso.

ZIMARED® PLUS è attivo a temperature da 10 a 30°C; in questo intervallo la sua attività aumenta all'aumentare della temperatura; non viene inibito a valori usuali di anidride solforosa. ZIMARED® PLUS possiede il 25% in più di attività enzimatica rispetto alla precedente formulazione di ZIMARED®.

IMPIEGHI



ZIMARED® PLUS trova applicazione nella vinificazione in rosso.

L'utilizzo di ZIMARED® PLUS permette di operare con macerazioni più brevi e con un minor numero di follature o rimontaggi, con l'effetto di ottenere un prodotto con una minor fecciosità. Un effetto secondario riguarda il pannello di vinaccia che risulta più permeabile, e che meglio si presta ai fenomeni d'estrazione del colore nel corso della vinificazione in rosso. Inoltre l'impiego di ZIMARED® PLUS aumenta la resa di vino fiore, facilita la chiarifica e la filtrazione dei vini.

Si consiglia di utilizzare ZIMARED® PLUS in accordo a quanto indicato nelle Procedure di vinificazione in rosso, disponibili attraverso il Servizio Tecnico di Enologica Vason.

ZIMARED® PLUS viene utilizzato con successo su mosti e vini ottenuti da termovinificazione, anche in associazione con THERMOZIMA®.

Per l'impiego di ZIMARED® PLUS attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



ZIMARED® PLUS

PREPARATO ENZIMATICO PER LA PRODUZIONE DI VINI ROSSI



MODALITÀ D'USO

Diluire ZIMARED® PLUS in 10 parti di acqua. Incorporare tale soluzione o all'uva durante la pigiatura o durante il riempimento delle vasche ed assicurarsi di aver ottenuto una buona omogeneizzazione. Buona norma è l'utilizzo di ZIMARED® PLUS in forma frazionata e localizzata, secondo quanto previsto dalle Procedure Enologica Vason di vinificazione in rosso; i migliori risultati organolettici si ottengono attraverso un COMBO APPROACH® se viene accoppiato a ZIMAFRUIT® ed EXTRARED L, altri due enzimi specifici, adatti ad essere usati per un'estrazione differenziata.



DOSI

Da 1 a 4 g/hL di mosto, in dosi frazionate.



CONFEZIONI

Flaconi da 100 g e 500 g.



CONSERVAZIONE

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



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente, il preparato è classificato pericoloso: vedere scheda di sicurezza.