ZIMAROM

Enzimkészítmény aromás szőlőből erjesztett borok aromáinak feltárásához

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Località Nassar, 37 I - 37020 Pedemonte Verona

Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Összetétel:

Pektolitikus enzimkészítmény másodlagos glükozidáz aktivitásokkal.

Tulajdonságai:

A ZIMAROM egy borászati alkalmazásra kifejlesztett pektolitikus enzimkészítmény, amely elősegíti a must (bor) tisztulását az erjedés végén, valamint segíti az aromaanyagok feltáródását. A készítmény másodlagos glükozidáz aktivitásának köszönhetően elősegíti az aromaanyagok hidrolízisét.

Alkalmazása:

A ZIMAROM megváltoztatja a jelenlévő pektinek struktúráját csökkentve a kezelt tétel viszkozitását így egyben javítva annak tisztuló képességét és szűrhetőségét is. Technológiai szempontból figyelemreméltó a ZIMAROM glükozidáz aktivitása, amely révén a bor aromaanyagiért felelős prekurzorok hidrolízise során keletkező mono-terpenolok és nor-izopreonidok képzéséért felel. A ZIMAROM mind a 4 glükozidáz aktivitással rendelkezik, amely ahhoz kell, hogy leválassza a specifikus aromaanyagok kifejlődéséért felelő prekurzorokat a cukorláncokról, viszont nem rendelkezik a kellemetlen íz anyagok képzéséért felelős cinnamil-észteráz aktivitással.

A ZIMAROM használata során be kell tartani az érvényben levő vonatkozó előírásokat.

Használata:

A ZIMAROM-ot keverjük el vízben 1:10 arányban. Az elkészített enzimoldatot alaposan keverjük hozzá kezelni kívánt tételhez az erjesztés végén, ügyelve arra, hogy a teljes tételben elkeveredjen a készítmény. Az ZIMAROM 10-30 ˚C hőmérsékleti tartományban működik, amely értékek között az aktivitása a hőmérséklet emelkedésével párhuzamosan emelkedik.

A ZIMAROM működését az általánosan használt kén-dioxid szint nem, a glükóz jelenléte azonban gátolja, ezért ha glükóz jelenlétében alkalmazzuk, ügyeljünk arra, hogy legalább az alábbiakban megadott dózisban alkalmazzuk. A bor bentonittal való derítése fehérje – így enzim adszorpcióval is jár, ezért a bentonitos kezelést ajánlott azután elvégezni miután az enzim kifejtette hatását, így elkerülhető az enzimaktivitás esetleges megszakítása.

Adagolás:

1-3 g/hl a fermentáció végén, amikor az erjedés végén a borban már nincs jelen a glükóz.

Csomagolás:

100 grammos dobozban

Tárolás:

Száraz, hűvös (10-15˚C) helyen alaposan visszazárva a megbontott tételt.

Figyelmeztetés:

A hatályos európai szabályozás alapján a termék veszélyesnek minősül (lásd a biztonsági adatlapot).