



ZIMAFRIUT

Enzimkészítmény a fehérszőlők fajtára jellemző aromakomponenseinek kinyerésére és felszabadítására, illetve új fehérborok tisztítására

Cyártó: VASON GROUP S.r.l. Località Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona
Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Összetétel:

A ZIMAFRIUT egy magas pektolitikus és glükózidáz valamint poligalakturonáz aktivitással rendelkező enzimkészítmény, amelyet aromafeltárássra illetve a mustok tisztulásának elősegítésére fejlesztettek ki.

Tulajdonságai:

A ZIMAFRIUT por alakú enzimkészítmény. A borászati alkalmazásra kifejlesztett enzimkeverék amely pektolitikus és glükózidáz aktivitással rendelkezik jól alkalmazható a testes fehérborok készítésekor aroma felszabadításra és a mustok tisztulásának elősegítésére- felgyorsítva a zavarosító alkotók kiválását- valamint a kezelt fehérmustok szűrhetőségének javítását. A bogyóhéjban található aromaanyagok extrakciója és hidrolízise, a kapcsolt pektolitikus és glükózidáz aktivitásnak köszönhető, amelyek közül az utóbbi képes a magasabb cukortartalom mellett is hatékonyan működni. A ZIMAFRIUT enzimkészítménynek nincs anthocyanáz aktivitása, ezért vörösborok esetében is ajánlható!

Alkalmazása:

A ZIMAFRIUT enzim pektolitikus és glükózidáz aktivitása megjelenik az aromás prekurzorok extrakciójában és hidrolízisében, a monoterpenolok és a norizoprenoidok felszabadításában, amely vegyületek számos szőlőfajta esetében a fajtakarakter kifejeződésért felelnek a kiejert újborokban.

A ZIMAFRIUT tartalmazza mind a négy glükózidáz enzim aktivitást, amely ehhez szükséges, viszont mentes a hátrányos aromakarakterek feltárásaért felelős cinnamyl-észteráz aktivitástól és a vörösborok színanyagainak degradálásáért felelős anthocyanáz aktivitástól.

Továbbá az enzimkészítmény rendelkezik a jelenlévő pektinek struktúrájának módosításáért felelős poligalakturonáz aktivitással is, amely így elősegíti a kezelt must könnyebb tisztulását és a préseléskor a kinyert must mennyiségének magasabb arányát.

A ZIMAFRIUT enzim alkalmazása lehetséges a cefrén is direkt héjkontaktusban a maceráció ideje alatt, azoknál a fehér vagy vörös tételknél, ahol fontos a fajtára jellemző gyümölcsös tónusok kinyerése a leghaladóbb vinifikációs eljárásnak megfelelően (PROCEDURA TUTTIFRUTTI®).

A ZIMAFRIUT használata során be kell tartani az érvényben lévő vonatkozó előírásokat,

Használata:

Keverjük el a megfelelő mennyiségű ZIMARED-t tízszeres mennyiségű vízben. Az oldatot oszlassuk el a kezelni kívánt tételben a bogyózáskor, illetve a tartály megtöltésekor ügyelve a minél tökéletesebb homogenizációra.

Adagolás:

1-4 g/hl must alaposan eloszlatva.

Csomagolás:

100g és 500g-os palackokban.

Tárolás:

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

Figyelmeztetés:

Az 1992/01/28-án hozott olasz minisztériumi rendelet alapján: Xn – ártalmatlan.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440