



ZIMAROM

Enzimkészítmény aromás szőlőből erjesztett borok aromáinak feltárásához

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

Összetétel:

Pektolitikus enzimkészítmény másodlagos glükózidáz 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 glükózidáz 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 glükózidáz aktivitása, amely révén a bor aromaanyagokért felelős prekursorok hidrolízise során keletkező mono-terpenolok és nor-izoprenoidok képzéséért felel. A ZIMAROM mind a 4 glükózidáz aktivitással rendelkezik, amely ahhoz kell, hogy leválassza a specifikus aromaanyagok kifejlődéséért felelő prekursorokat 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 enzimdátot alaposan keverjük hozzá

kezeleni 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 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 – ártalmas.

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