



ZIMAFRUIT®

PREPARADO ENZIMÁTICO PARA LA EXTRACCIÓN Y LIBERACIÓN DE LOS COMPONENTES AROMÁTICOS VARIETALES Y PARA LA CLARIFICACIÓN

COMPOSICIÓN



Conjunto enzimático pectolítico y glicosídico perfectamente apto para el uso en uvas y mostos, incluso en maceración.

CARACTERÍSTICAS



ZIMAFRUIT® es un preparado en polvo. Es un conjunto con actividad pectolítica y glicosídica para uso enológico estudiado para la obtención de vinos plenamente expresivos desde el punto de vista aromático varietal, así como para mejorar la clarificación de los mostos. La extracción y la hidrólisis de las sustancias aromáticas contenidas en los hollejos es posible gracias a la presencia de actividad enzimática glicosídica capaz de actuar también en la concentración de azúcares de las uvas y de los mostos. ZIMAFRUIT® no posee actividad antocianásica; por tanto, puede utilizarse durante la vinificación de vinos tintos.

APLICACIONES



Son interesantes las actividades pectolíticas y glicosídicas de ZIMAFRUIT® que se manifiestan en la extracción y en la hidrólisis de los precursores aromáticos con liberación de los monoterpenes y de los norisoprenoides responsables de los aromas varietales de numerosas variedades de uva aptas para la producción de vino.

En particular, ZIMAFRUIT® posee las cuatro actividades enzimáticas glicosídicas necesarias para dicho fin. Sin embargo, no presenta la actividad cinamilesterásica y antocianásica; la primera, responsable de la formación de precursores que pueden transformarse en sustancias con características aromáticas desagradables y la segunda, que provoca la decadencia de la fracción polifenólica responsable del color.

Además, posee una óptima acción poligalacturonásica; por tanto, el uso de ZIMAFRUIT® permite modificar la estructura de las pectinas presentes, disminuyendo así la viscosidad del medio y, por tanto, mejorando tanto la clarificación del producto tratado como el rendimiento en prensa.

Es posible utilizar ZIMAFRUIT® directamente sobre las uvas o en maceración en contacto con los hollejos. Es interesante su uso tanto en la vinificación en vinos blancos como en vinificación en tintos para la extracción de las notas varietales y afrutadas, según los procedimientos de vinificación más avanzados.

Para el uso de ZIMAFRUIT® atenerse a las normas de ley vigentes.



ZIMAFRUIT®

PREPARADO ENZIMÁTICO PARA LA EXTRACCIÓN Y LIBERACIÓN DE LOS COMPONENTES AROMÁTICOS VARIETALES Y PARA LA CLARIFICACIÓN



USO

Diluya ZIMAFRUIT® en 10 partes de producto. Añada dicha solución al mosto desde el prensado o el inicio de la maceración, asegurando una buena homogeneización. ZIMAFRUIT® ejerce su acción entre los 10°C y los 30°C; la velocidad de acción de la enzima aumenta en este intervalo al aumentar la temperatura. ZIMAFRUIT® está activo con valores usuales de anhídrido sulfuroso. La bentonita ejerce un efecto de absorción de las proteínas y, por tanto, de las enzimas. Por esto, para no interrumpir la actividad enzimática se aconseja proceder al tratamiento con bentonitas después de un tiempo suficiente al desarrollo de la acción hidrolítica deseada.



DOSIS

De 1 a 2 g/hL en vinificaciones de vinos blancos.
2 g/hL para vinos tintos y rosados.



ENVASES

Frascos de 500 g.



CONSERVACIÓN

Conserve en un lugar fresco (10°C-15°C) y seco.
Cierre correctamente los recipientes abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente el preparado está clasificado como: peligroso (ver la ficha de seguridad).