



ZIMARED® PLUS

PREPARADO ENZIMÁTICO
PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS TINTOS

COMPOSICIÓN



Conjunto enzimático pectolítico, con actividades secundarias hemicelulásicas, celulásicas y proteásicas.

CARACTERÍSTICAS



ZIMARED® PLUS es una enzima pectolítica que posee importantes actividades secundarias: estas permiten la ruptura de las paredes celulares del hollejo y la extracción de las vacuolas de las sustancias colorantes. Además, ZIMARED® PLUS favorece y anticipa la extracción de sustancias polifenólicas de carácter tánico, necesarias para la formación de complejos estables con las antocianinas.

ZIMARED® PLUS se activa a temperaturas comprendidas entre 10 y 30° C; en este intervalo su actividad crece con el aumento de temperatura. No es inhibido por los valores usuales de anhídrido sulfuroso.

ZIMARED® PLUS posee un 25% más de actividad enzimática respecto a la fórmula ZIMARED® precedente.

APLICACIONES



ZIMARED® PLUS encuentra aplicación en la vinificación en tinto.

La utilización de ZIMARED® PLUS permite trabajar con maceraciones más breves y con un número de bazuqueos o remontados menor, para obtener un producto con menor cantidad de lías.

Un efecto secundario afecta al panel de orujo, que resulta más permeable, y que se presta mejor a los fenómenos de extracción del color durante la vinificación en tinto.

Además, el uso de ZIMARED® PLUS aumenta el rendimiento de vino flor a la descuba, facilita la clarificación y la filtración de los vinos. Se sugiere utilizar ZIMARED® PLUS respetando las indicaciones de los procedimientos de vinificación en tinto, disponibles a través del Servicio Técnico de Enológica Vason. ZIMARED® PLUS es usado con éxito sobre mostos y vinos obtenidos también a partir del proceso de termo-vinificación, también en combinación con THERMOZIMA®.

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



ZIMARED® PLUS

PREPARADO ENZIMÁTICO
PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS TINTOS



USO

Diluir ZIMARED® PLUS en 10 partes de agua. Incorporar dicha solución a la uva en el transcurso del prensado o bien, durante el llenado de los tanques y asegurarse de haber obtenido una buena homogenización. Es buena norma utilizar ZIMARED® PLUS en forma fraccionada y localizada según lo indicado en los Procedimientos de vinificación en tinto de Enológica Vason.



DOSIS

De 1 a 4 g/hL de mosto, en dosis fraccionadas.



ENVASES

Frascos de 100 g y 500 g.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco (10-15°C) y seco.
Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

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