SCHEDA TECNICA DEL: 30/08/2022

ZIMASKIN®

PREPARATO ENZIMATICO PER VINIFICAZIONI DI UVE BIANCHE MEDIANTE MACERAZIONE

COMPOSIZIONE

Pool enzimatico pectolitica a funzione estrattiva.

CARATTERISTICHE

ZIMASKIN® è un preparato enzimatico liquido ad attività poligalatturonasica limitata, ma più in generale è una pectinasi per uso enologico sviluppata per accelerare l'estrazione di precursori aromatici e per migliorare la chiarifica e la filtrazione dei mosti bianchi.

IMPIEGHI

ZIMASKIN® è consigliato nei processi di produzione di vini bianchi con tecniche di macerazione con le parti solide (macerazione a freddo e macerazione pellicolare). L'azione di ZIMASKIN® si esplica con una più rapida estrazione dei precursori e dei composti aromatici presenti nelle cellule della buccia, con una conseguente riduzione dei tempi di contatto del mosto con le parti solide.
ZIMASKIN® migliora sensibilmente le successive operazioni di chiarifica, di centrifugazione e di filtrazione.

Per l'impiego di ZIMASKIN® attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

SCHEDA TECNICA DEL: 30/08/2022

ZIMASKIN®

PREPARATO ENZIMATICO PER VINIFICAZIONI DI UVE BIANCHE MEDIANTE MACERAZIONE

MODALITÀ D'USO

Diluire ZIMASKIN® in 10 parti di acqua. Incorporare tale soluzione al pigiato da trattare assicurando una buona omogeneizzazione.
Lasciare ZIMASKIN® a contatto con il prodotto da trattare per la durata della macerazione. Per un impiego ottimale di ZIMASKIN® consultare le procedure ufficiali di Enologica Vason.
ZIMASKIN® non viene inibito alle dosi usuali di anidride solforosa.
ZIMASKIN® esercita la sua azione fra i 10 e i 30°C; la velocità di azione dell'enzima aumenta in questo intervallo con l'aumentare della temperatura, di circa il doppio ogni 10°C.

DOSI

Da 1 a 5 g/hL su mosto a fine fermentazione.

CONFEZIONI

Flaconi da 1 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco (10-15°C) ed asciutto.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: pericoloso (vedere scheda di sicurezza).

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com