



Technovin Καρδάτου
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα
Τηλ. 22960 28416
technovi@otenet.gr
www.technovin.gr
Fax 22960 28110
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου
19100 Μέγαρα, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

ENZYMA

ZIMARED PLUS

ΠΡΟΪΟΝ

Το ZIMARED PLUS είναι ένα πηκτινολυτικό ένζυμο με σημαντικές δευτερεύουσες δράσεις κυτταρινάσης, ημικυτταρινάσης και πρωτεάσης.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το ZIMARED PLUS είναι ένα πηκτινολυτικό ένζυμο με σημαντικές δευτερεύουσες δράσεις, οι οποίες επιφέρουν την καταστροφή των κυτταρικών τοιχωμάτων των φλοιών του σταφυλιού, με αποτέλεσμα την εκχύλιση των χρωστικών ενώσεων. Το ZIMARED PLUS επιπλέον, βοηθάει και επιταχύνει την εκχύλιση του κλάσματος των ταννινών, ενώσεων απαραίτητων για τον σχηματισμό σταθερών συμπλόκων με τις ανθοκυάνες.

Το ZIMARED PLUS παρουσιάζει μεγάλη δραστηριότητα σε εύρος θερμοκρασίας από 10 – 30 °C, μέσα στο οποίο

κάθε αύξηση της θερμοκρασίας κατά 10 °C, διπλασιάζει την δραστηριότητά του. Το

ZIMARED PLUS είναι κατά 25% πιο δραστικό από το ZIMARED.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Το ZIMARED PLUS χρησιμοποιείται κατά την εκχύλιση στην ερυθρή οινοποίηση, όπου η χρήση του επιτρέπει την γρήγορη και αποτελεσματική εκχύλιση των φαινολικών συστατικών, μειώνοντας την ποσότητα και την «ένταση» των ανακυκλώσεων με αποτέλεσμα την καλύτερη ποιότητα του τελικού προϊόντος.



1999
Διαδικασία ενζυμικής εκχύλισης χρωστικών με "σταδιακή" προσθήκη του ενζύμου Zimared®

2000
Προσθήκη δύο διαφορετικών ενζύμων

- σταδιακά
- τοπικά
- διαφορετικά

ή αλλιώς

multiple doses
localised
differentated

Το δεύτερο ένζυμο της διαδικασίας που εισήγαγε και εφάρμοσε το 2000 η Enologica Vason ήταν το Extrared®

Για τη χρήση του ZIMARED PLUS[®] τηρήστε τους σχετικούς ισχύοντες κανονισμούς.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύουμε το ZIMARED PLUS σε δεκαπλάσια ποσότητα νερού και το προσθέτουμε στη σταφυλομάζα κατά την διάρκεια γεμίσματος του οινοποιητή ή της δεξαμενής ερυθρής οινοποίησης.

ΔΟΣΕΙΣ

1 – 3 gr/hl

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

100gr., 500gr.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρήστε σε δροσερό (10 – 15 °C) και στεγνό μέρος. Κλείστε προσεκτικά τις ανοικτές συσκευασίες.

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ

Το προϊόν ταξινομείται ως Xn – Harmful.

Σημαντική σημείωση :

Η διαδικασία παραγωγής των ενζυμικών σκευασμάτων της Enologica Vason, εξασφαλίζει ότι το τελικό προϊόν είναι απαλλαγμένο από τις δευτερεύουσες δράσεις :

PPO (Πολυφαινολοξειδάσης),

PME (Πηκτινομεθυλεστεράσης),

CE (κινναμωμικής εστεράσης) και

Ανθοκυανάσης.