



Technovin Καρδάτου  
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα  
Τηλ. 22960 28416  
[technovi@otenet.gr](mailto:technovi@otenet.gr)  
[www.technovin.gr](http://www.technovin.gr)  
Fax 22960 28110  
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου  
19100 Μέγαρα, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

ENZYMA

**ZIMAROM**

ΠΡΟΪΟΝ

Το ZIMAROM είναι ένα πηκτινολυτικό ένζυμο σε μορφή σκόνης, με δευτερεύουσες γλυκοζιτικές δράσεις

.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

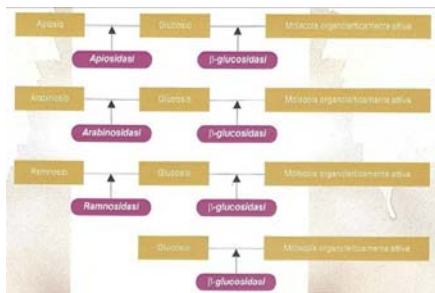
Η σύνθεση του ZIMAROM έχει μελετηθεί έτσι ώστε να βελτιώνει την απολάσπωση και κυρίως κατά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης να ενισχύει το αρωματικό προφίλ του οίνου με την ενζυματική δραστηριότητα γλυκοζιδάσης, η οποία προκαλεί την υδρόλυση των αρωματικών ενώσεων και την απελευθέρωσή τους στον οίνο.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Το ZIMAROM χρησιμοποιείται για να αλλάξει τη δομή των πηκτινών μειώνοντας το ιξώδες με αποτέλεσμα να διευκολύνεται η απολάσπωση. Από τεχνολογική σκοπιά είναι πολύ ενδιαφέρουσα η ενζυμική δραστηριότητα γλυκοζιδάσης που υπάρχει στο ZIMAROM, η οποία προκαλεί την υδρόλυση των πρόδρομων αρωματικών ενώσεων με την ταυτόχρονη απελευθέρωση των τερπενικών και μη-ισοπρενικών ενώσεων. Στο ZIMAROM συνυπάρχουν και οι τέσσερις γλυκοζιτικές δράσεις (β - D - γλυκοζιδάση, β-D - αποζιδάση, α - L - ραμνοζιδάση, α - L - αραβινοζιδάση), ενώ δεν υπάρχει η δράση της cinnamyl-esterase, η οποία ευθύνεται για την απελευθέρωση ενώσεων (βινυλ - φαινόλες) που μπορούν να προσδώσουν στον οίνο ανεπιθύμητα αρωματικά χαρακτηριστικά.

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύουμε το ZIMAROM σε δεκαπλάσια ποσότητα κρασιού και το προσθέτουμε προς το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης. Το ZIMAROM παρουσιάζει τη βέλτιστη δραστηριότητά του μεταξύ 10 και 30°C, ενώ μέσα σ' αυτό το θερμοκρασιακό εύρος κάθε αύξηση της θερμοκρασίας κατά 10°C διπλασιάζει τη δραστηριότητά του.



Το ZIMAROM δεν επηρεάζεται από τα φυσιολογικά επίπεδα του θειώδη ανυδρίτη, ο οποίος υπάρχει στον οίνο, ενώ αντίθετα η παρουσία της γλυκόζης αναστέλλει σε κάποιο βαθμό τη δραστηριότητά του. Για το λόγο αυτό δεν συνιστάται να προστίθεται το ZIMAROM σε δόσεις μικρότερες από αυτές που αναφέρονται σ' αυτό το τεχνικό φυλλάδιο.

Η προσθήκη του μεπτονίτη (ο οποίος ως γνωστόν προσροφά τις πρωτεΐνες επομένως μειώνει και τη δραστηριότητα του ενζύμου), εάν απαιτείται, πρέπει να γίνει μόνο όταν η επιθυμητή δράση του ενζύμου έχει ολοκληρωθεί.

## ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

1 – 3 gr/hl κατά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Φιαλίδιο των 100 gr.

## 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 (κιναμμομικής εστεράσης) και

Ανθοκυανάσης.