



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

ZIMAFRUIT

ΠΡΟΪΟΝ

Το ZIMAFRUIT είναι ένα πηκτινολυτικό ένζυμο με επιπλέον δράσεις γλυκοζιτικές για την εκχύλιση και απελευθέρωση των αρωματικών ενώσεων.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το ZIMAFRUIT είναι ένα ένζυμο σε σκόνη με πηκτινολυτικές και γλυκοζιτικές δράσεις, ιδανικό τόσο για την απολάσπωση των γλευκών όσο και για την ανάδειξη του αρωματικού δυναμικού των οίνων στα οποία χρησιμοποιείται. Η ικανότητα εκχύλισης και απελευθέρωσης των αρωματικών ενώσεων οι οποίες βρίσκονται στους φλοιούς των σταφυλιών είναι δυνατή εξαιτίας της ταυτόχρονης παρουσίας της γλυκοζιτικής και πηκτινολυτικής δράσης τις οποίες έχει το ZIMAFRUIT, με την πρώτη (γλυκοζιτική) να δρα επί των σακχάρων του σταφυλιού/γλεύκους. Το ZIMAFRUIT είναι απαλλαγμένο από την ενζυμική δράση της ανθοκυανάνης και ως εκ τούτου μπορεί να χρησιμοποιηθεί με εξαιρετικά αποτελέσματα και στην ερυθρή οινοποίηση κατά τη διάρκεια της εκχύλισης ή και σε μετέπειτα διαδικασίες.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Οι πηκτινολυτικές και γλυκοζιτικές δράσεις του ZIMAFRUIT είναι εξαιρετικά ενδιαφέρουσες. Το ένζυμο δρα με το να προκαλεί την απελευθέρωση των μονοτερπενολών και των norisoprenoids, ενώσεις οι οποίες είναι οι πρόδρομες αρωματικές σε όλες τις οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών και η αύξηση της συγκέντρωσής τους αυξάνει την οργανοληπτική αρωματική εκτίμηση των παραγόμενων οίνων. Στο

ZIMAFRUIT συνυπάρχουν και οι τέσσερις γλυκοζιτικές δράσεις (β - D - γλυκοζιδάση, β-D - απιοζιδάση, α - L - ραμνοζιδάση, α - L - αραβινοζιδάση), ενώ δεν υπάρχουν οι δράσεις της cinnamyl-esterase και της ανθοκυανάσης, από τις οποίες η πρώτη είναι υπεύθυνη για την απελευθέρωση ενώσεων (βινυλ - φαινόλες) που μπορούν να προσδώσουν στον οίνο ανεπιθύμητα αρωματικά χαρακτηριστικά και η δεύτερη υποβαθμίζει το χρώμα των ερυθρωπών ή ερυθρών οίνων.

Επιπλέον, η δράση πολυγαλακτουρονάσης του ZIMAFRUIT βοηθάει στη γρήγορη μείωση του ιξώδους με την τροποποίηση της δομής των πηκτινών, οδηγώντας στη γρήγορη απολάσπωση του γλεύκους και την μεγαλύτερη απόδοση σε προϊόν κατά τη πίεση στο πιεστήριο. Η χρήση του ZIMAFRUIT είναι δυνατή είτε κατά τη παραλαβή των σταφυλιών είτε στην προζυμωτική εκχύλιση και την επαφή του γλεύκους με τους φλοιούς. Τα καλύτερα αποτελέσματα με τη χρήση του ZIMAFRUIT επιτυγχάνονται εάν χρησιμοποιηθεί (σε λευκή ή ερυθρή οινοποίηση) σύμφωνα με την επίσημη διαδικασία TuttiFrutti® (TuttiFrutti® procedure), διαθέσιμη μέσω της Technovin, από την Enologica Vason.

Για την χρήση του ZIMAFRUIT τηρείτε πάντα τους ισχύοντες κανονισμούς.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύουμε το ZIMAFRUIT σε δεκαπλάσια ποσότητα νερού και το προσθέτουμε κατά την έκθλιψη των σταφυλιών ή στην εκχύλιση. Η ενζυμική δράση του ZIMAFRUIT εκφράζεται στο μέγιστο σε θερμοκρασίες από 10 - 30 °C, με την αύξηση της θερμοκρασίας (μέσα σε αυτό το θερμοκρασιακό εύρος) να αυξάνει και την δραστηριότητά του, ενώ τα συνήθη επίπεδα θείωσης του γλεύκους δεν επηρεάζουν την δράση του. Εάν απαιτείται η προσθήκη μετετονίτη ή ταννινών, αυτή πρέπει να γίνει μετά το τέλος της ενζυμικής δράσης (συνήθως έπειτα από 1-2 ώρες σε θερμοκρασία 20°C).

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

1 - 2 gr/hl στη λευκή οινοποίηση

2 gr/hl στην ερυθρή οινοποίηση

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

500 gr.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ

Το προϊόν ταξινομείται ως Xn - Harmfull.

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.