Zimopec P110L

PREPARATO ENZIMATICO PECTOLITICO LIQUIDO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati. Non contiene allergeni.

Preparazione enzimatica liquida ad azione pectolitica, ottenuta da un ceppo di *Aspergillus niger. Zimopec* P110L è indicato per il trattamento di pigiati, mosti e succhi di frutta, la sua efficacia nella demolizione completa delle pectine facilita le successive operazioni di chiarifica e filtrazione.

Specifico per migliorare la chiarifica e la filtrazione di mosti e succhi

Zimopec P110L possiede attività enzimatica sulle pectine solubili ed insolubili e consente di abbattere velocemente la viscosità del prodotto. Nei mosti rossi il ricorso a Zimopec P110L è particolarmente vantaggioso quando la lavorazione preveda macerazione o termovinificazione, si ottiene infatti un prodotto con bassissima viscosità e più facilmente chiarificabile. Nei mosti bianchi Zimopec P110L migliora e rende più veloce la chiarifica statica, può essere vantaggiosamente impiegato in flottazione e prima della filtrazione. I vantaggi derivanti dall'impiego di Zimopec P110L sono maggiore resa in mosto, riduzione dei tempi di sosta prefiltrazione o prechiarifica, maggiore stabilità del prodotto finale, riduzione del dosaggio di chiarificanti. L'ottima qualità del mosto estratto si riflette positivamente sulla velocità di chiarifica, inoltre l'idrolisi delle sostanze pectiche, che notoriamente agiscono da colloidi protettori, fa sì che i prodotti trattati con Zimopec P110L siano più facilmente filtrabili.

Praticità di impiego

La formulazione liquida di Zimopec P110L permette una grande praticità d'uso ed una maggiore sicurezza per l'operatore, non si ha infatti sviluppo di polveri.

Esente da attività secondarie indesiderate

Zimopec P110L è esente da attività cinnamilesterasica e ß-glucosidasica. Non è quindi coinvolto né nella formazione di fenoli volatili off-flavour, né nel decremento della materia colorante nella vinificazione in rosso.

Composizione

Preparato enzimatico ad azione pectolitica.

Caratteristiche

Aspetto: Liquido.

Colore: Bruno scuro.

Dosaggio

0,5 - 2,0 ml/hl.

Modalità d'impiego

Diluire opportunamente il prodotto con acqua, mosto o succo, prima di aggiungerlo omogeneamente alla massa.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco e asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Avvertenze

DM 8/9/1976:

"*Il prodotto trattato deve essere privato delle parti solide, con i sistemi consentiti, prima che siano trascorse cinque ore dall'introduzione del preparato enzimatico. Si può avere formazione di alcole metilico in quantità superiore a quella consentita qualora venga superato il dosaggio consigliato, o non venga effettuata la separazione del liquido dalle parti solide, entro cinque ore dall'introduzione del preparato enzimatico.*"

Confezioni

Cod. 126550 - flaconi da 1 kg

Cod. 126558 - fusti da 20 kg

Perdomini IOC
Révélons votre différence

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com

Stabilimento di produzione di San Martino Buon Albergo (VR). Azienda con Sistema di Gestione Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare certificato da Certiquality secondo le norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e FSSC 22000. Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze e sono fornite senza garanzia in quanto le condizioni di utilizzo sono a carico del cliente. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione nazionale ed internazionale vigente.

Rev. 02/24