

Zimopec Color Flash

PREPARAZIONE ENZIMATICA AD ATTIVITÀ PECTINASICA PER VINIFICAZIONI IN ROSSO

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

Preparazione pectolitica liquida, prodotta a partire da un ceppo di *Aspergillus niger*.

Zimopec Color Flash è indicato per il trattamento delle uve rosse in vinificazioni in rosso.

Per la macerazione delle uve rosse

Nella vinificazione in rosso, l'attività pectolitica di Zimopec Color Flash aiuta l'estrazione del colore, sia in termini di quantità che di qualità. I tempi necessari alla macerazione saranno ridotti e il colore ottenuto più stabile ai fenomeni ossidativi che avvengono dopo la fermentazione alcolica e durante il periodo di affinamento e stoccaggio.

Miglioramento della filtrabilità

Le pectine contenute nei mosti e nei vini agiscono da colloidali protettori, impedendo la precipitazione delle sostanze in sospensione colloidale e inoltre, a causa del loro potere intasante, rendono il prodotto difficilmente filtrabile.

L'azione pectolitica di Zimopec Color Flash consente un efficace abbattimento del contenuto in pectine, di conseguenza, i prodotti trattati presentano una migliore filtrabilità e risultano meno soggetti a fenomeni di intorbidamento.

Esente da attività secondarie indesiderate

Zimopec Color Flash è esente da attività cinnamilesterasica e β -glucosidasi. Non è quindi coinvolto né nella formazione di fenoli volatili *off-flavour*, né nella diminuzione della materia colorante nella vinificazione in rosso.

Composizione

Preparazione enzimatica pectolitica.

Caratteristiche

Aspetto: Liquido.

Colore: Bruno scuro.

Dosaggio

2,0 - 6,0 ml/hl.

Modalità d'impiego

Diluire opportunamente il prodotto con acqua o mosto, 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. 126310- canestri da 20 kg



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