

# Zimopec PML

## PREPARATO ENZIMATICO PECTOLITICO LIQUIDO

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

Preparato enzimatico liquido ad azione pectolitica, ottenuto da un ceppo di *Aspergillus niger*. Zimopec PML è dotato di attività poligalatturonasica non macerativa e non sono presenti attività secondarie. Queste caratteristiche fanno di Zimopec PML un prodotto specifico per ottimizzare le operazioni di pressatura, senza che si abbia dissoluzione eccessiva delle parti solide.

### Per migliorare la pressatura delle uve

La pressatura è un'operazione del processo di vinificazione la cui conduzione influisce pesantemente sia sulla qualità del prodotto finito sia sui costi di produzione. Zimopec PML è stato studiato proprio per migliorare i risultati di questo delicato passaggio. L'azione enzimatica esercitata sulle pectine solubili consente di abbattere velocemente la viscosità del mezzo evitando la contemporanea disgregazione delle bucce. L'integrità delle bucce permette di ottenere i seguenti vantaggi: maggiore velocità di estrazione del mosto, maggiore resa in mosto fiore, mosto fiore limpido, sfruttamento intera capacità della pressa, presa più pulita. L'ottima qualità del mosto estratto permette una maggiore velocità di chiarifica e consente di impiegare una minor quantità di coadiuvanti di chiarifica. Infine l'idrolisi delle sostanze pectiche, che notoriamente agiscono da colloidali protettori, fa sì che i prodotti trattati con Zimopec PML siano più facilmente filtrabili e meno soggetti a fenomeni di intorbidamento.

### Nella lavorazione delle uve bianche aromatiche macerate

La pratica ormai diffusa della macerazione pellicolare delle uve bianche, specie quelle aromatiche, presenta il grande svantaggio di portare ad un prodotto poco filtrabile a causa della notevole estrazione di pectine. Zimopec PML grazie alla propria azione pectolitica migliora nettamente la lavorabilità di questo tipo di mosti.

### Esente da attività secondarie indesiderate

Zimopec PML è esente da attività secondarie cinnamilesterasica e  $\beta$ -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 liquido ad azione pectolitica.

### Caratteristiche

Aspetto: Liquido.

Colore: Bruno scuro.

### Dosaggio

0,5 - 3,0 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. 126500 - flaconi da 1 kg

Cod. 126508 - fusti 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



Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa. Perdomini-IOC S.p.A. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.