

# Zimopec Press Flash

## 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 Press Flash è dotato di attività poliglatturonasica non macerativa e non sono presenti attività secondarie.

### 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 Press Flash 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.

### 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 Press Flash grazie alla propria azione pectolitica migliora nettamente la lavorabilità di questo tipo di mosti.

### Esente da attività secondarie indesiderate

Zimopec Press Flash è esente da attività secondarie cinnamilesterasica e  $\beta$ -glucosidasi. Non è quindi coinvolto nella formazione di fenoli volatili *off-flavour*.

### Composizione

Preparato enzimatico liquido ad azione pectolitica.

### Caratteristiche

Aspetto: Liquido.

Colore: Bruno scuro.

### Dosaggio

2,0 - 5,0 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. 126530 – canestri da 20 kg

