

# ZIMARED

ENZIMSKI PREPARAT ZA PROIZVODNJU CRNIH VINA

## SASTAV

Pul pektolitickih enzima sa sekundarnom aktivnošću hemicelulaze, celulaze i proteaze.

## KARAKTERISTIKE

ZIMARED je pektoliticki enzim koji pokazuje značajne sekundarne aktivnosti.

Te aktivnosti omogućavaju pucanje opni ćelija pokožice i ekstrakciju vakuola obojenih materija. Osim toga, ZIMARED povoljno utiče na brzu ekstrakciju polifenolnih materija taninske prirode neophodnih za stvaranje stabilnih jedinjenja sa antocijanima.

ZIMARED je aktivan u rasponu temperatura od 10 do 30°C. U ovom rasponu njegova aktivnost se povećava srazmerno povećanju temperatura. Uobičajene količine sumpordioksida ne inhibiraju ZIMARED.

## PRIMENA

ZIMARED nalazi primenu u vinifikaciji crnih vina.

Upotreba ZIMARED-a omogućuje skraćivanje vremena maceracije i smanjenje broja potapanja komine u širu u toku fermentacije ili remontaza, pa tako dobijanje proizvoda sa manjim sadržajem taloga. Jedan sekundarni efekat se odnosi na teksturu komine koja postaje propustljiva, te podesnija za ekstrakciju boje u toku vinifikacije crnog vina.

Osim toga, upotreba ZIMARED-a omogućuje povećanje frakcije samotoka, te olakšava bistrenje i filtraciju vina.

Pri upotrebi ZIMARED-a treba se pridržavati važećih zakonskih propisa kojima je regulisana ova materija.

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Razblažiti ZIMARED u 10 delova vode. Taj rastvor dodati grožđu u toku muljanja ili u vreme punjenja vinifikatora vodeći računa da se obezbedi dobro homogenizovanje.

## DOZIRANJE

Od 1 do 4 g/hL šire.

## PAKOVANJE

Bočice od 0,5 kg i vrećice od 100 g.

## ČUVANJE

Čuvati na hladnom (10-15°C) i suvom mestu.

Pažljivo zatvoriti pakovanje nakon otvaranja.

## KATEGORIJA OPASNOSTI

Na osnovu Ministarskog dekreta od 28.01.1992 godine proizvod je kategorisan kao Xn - OPASAN.

Questa documentazione integra la scheda di sicurezza senza sostituirla  
Eventuali modifiche potranno essere apportate senza alcun preavviso

## GRUPPO VASON

Località Nassar, 37 • 37020 PEDEMONTE di S.Pietro in Cariano (Verona) ITALIA  
Tel. 045 6859017 r.a. • Fax 045 7725188 • www.vason.com • e-mail: info@vason.com



ENOLOGICA

VASON®

BIOTECHNOLOGIE - ENZIMI