



ZIMAROM®

ENZYMPRÄPARAT ZUR KLÄRUNG VON AROMATISCHEN MOSTEN

ZUSAMMENSETZUNG



Pektolytischer Enzympool mit zusätzlicher Aktivität der Glucosidasen.

EIGENSCHAFTEN



ZIMAROM® liegt in Pulverform vor.

Es handelt sich um eine Pektinase zur önologischen Verwendung, um die Klärung der Moste am Ende der Gärung und die Entwicklung des Aromaprofils verbessert.

Die Hydrolyse der Aromastoffe ist durch die vorhandene Aktivität der Glucosidasen möglich.

VERWENDUNG



Die Verwendung von ZIMAROM® ermöglicht es, die Struktur der vorhandenen Pektine zu verändern, wodurch die Viskosität des Mediums verringert und die Klärung des behandelten Produkts verbessert wird. Aus technologischer Sicht sind die Glucosidase-Restaktivitäten von ZIMAROM® von Interesse, die sich in der Hydrolyse der Aromavorläufer mit Freisetzung der für das Aroma verantwortlichen Monoterpene und Norisoprenoide manifestieren.

Insbesondere verfügt ZIMAROM® über alle 4 dafür notwendigen Aktivitäten der Glucosidasen, jedoch keine Aktivität der Zimtsäureester, die für die Bildung von Vorläufern verantwortlich ist, die in Substanzen mit unangenehmem Aroma umgewandelt werden können.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von ZIMAROM® die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.



ZIMAROM®

ENZYMPRÄPARAT
ZUR KLÄRUNG VON AROMATISCHEN MOSTEN



GEBRAUCHSANWEISUNG

ZIMAROM® in 10 Teilen Wasser auflösen. Diese Lösung am Ende der Gärung in den Most einarbeiten und für eine gute Homogenisierung sorgen. ZIMAROM® entfaltet seine Wirkung zwischen 10 und 30 °C; die Wirkungsgeschwindigkeit des Enzyms nimmt in diesem Bereich mit steigender Temperatur zu.

ZIMAROM® ist bei den üblichen Schwefeldioxidwerten aktiv, während es durch die Glukose gehemmt wird. Wenn die Behandlung mit Produkten durchgeführt wird, die noch Schwefeldioxid enthalten, ist es ratsam, keine geringeren Dosen als die unten empfohlenen zu verwenden.

Bentonit übt eine Adsorptionswirkung auf Proteine und damit auf Enzyme aus; daher ist es ratsam, zur Unterbrechung der Enzymaktivität die Behandlung mit Bentonit vorzunehmen, nachdem eine ausreichende Zeit zum Abschluss der gewünschten Hydrolyse verstrichen ist.



DOSIERUNG

1 bis 3 g/hl in Most am Ende der Gärung.



VERPACKUNG

100-g-Flaschen.



AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen (10-15 °C), trockenen Ort aufbewahren. Die geöffnete Verpackung sorgfältig verschließen.



GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Produkt als gefährlich eingestuft (siehe Sicherheitsdatenblatt).