

# 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 protettivi, 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  $\beta$ -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 luogo fresco e asciutto, preferibilmente ad una temperatura di 4-8°C.

### 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