

Zimopec Protease

PROTEASI ACIDA PER L'ELIMINAZIONE DELLE PROTEINE RESPONSABILI DI INTORBIDIMENTI NEL MOSTO E NEL VINO

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

ZIMOPEC PROTEASE è un preparato enzimatico liquido, ottenuto da *Aspergillus niger*, studiato per la stabilizzazione delle proteine che causano intorbidimenti e velature nei mosti e vini bianchi e rosé.

ZIMOPEC PROTEASE trova impiego anche nella produzione di vini spumanti.

ZIMOPEC PROTEASE contiene Aspergillopepsina I, una proteasi acida attiva sulle proteine responsabili dei fenomeni di intorbidamento (casse proteica).

ZIMOPEC PROTEASE richiede un trattamento termico di 1-2 minuti a 65-75°C. Subito dopo l'aggiunta dell'enzima, le proteine si denaturano attraverso uno spiegamento della molecola proteica che consente un più facile e rapido accesso dell'enzima; l'enzima può quindi agire scindendo le proteine e degradandone quindi la struttura. Dopo la degradazione della struttura, le proteine perdono la capacità di flocculare e il vino rimane stabile.

Sostituisce il trattamento con bentonite, con minore impatto sulla qualità del vino e senza perdita di prodotto.

Composizione

Aspergillopepsina 1 (proteasi acida ≥ 500 U/g) da *Aspergillus niger*

Caratteristiche

Aspetto: liquido limpido.
Colore: bruno scuro.

Dosaggio

5-8 ml/hL in condizioni standard.

8-10 ml/hL nel caso d'elevato contenuto di proteine causanti velatura.

Modalità d'impiego

Aggiungere **ZIMOPEC PROTEASE** nel mosto, prima o dopo la fase di chiarifica, riscaldare per 1- minuti a 60-75 °C.

Dopo il trattamento di riscaldamento, raffreddare il mosto/vino alla temperatura desiderata.

Per una migliore miscelazione, sospendere la preparazione enzimatica in mosto o vino pari a 10 volte il suo volume.

L'aggiunta combinata di 0,2-2 ml/q di ZIMOPEC P110 L durante il trattamento del mosto consente una depectinizzazione completa ed efficace del mosto.

L'attività enzimatica non è influenzata dalle normali aggiunte di SO₂.

Essendo **ZIMOPEC PROTEASE** una proteina, non utilizzare bentonite durante il trattamento enzimatico. Si consiglia di eseguire un test di stabilità proteica al termine del trattamento e prima dell'imbottigliamento.

Se durante il processo di vinificazione vengono aggiunte mannoproteine, CMC o altri prodotti colloidali, si raccomanda di verificare la stabilità proteica prima dell'imbottigliamento.

È necessario eseguire una filtrazione per rimuovere le proteine residue.

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, preferibilmente ad una temperatura di 4-8°C.

Confezioni

Flacone da 1 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