

ZIMOCELL CLAR

Klarifikant a stabilizátor bez alergénov

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

ZIMOCELL CLAR je klarifikant "bez alergénov", vyvinutý pre použitie pred alebo po fermentácii a pri výrobe šumivých vín pre biele a ružové mušty.

Okrem svojej aktivity fyzického aktivátora produkt ZIMOCELL CLAR pôsobí ako stabilizátor a klarifikant, pričom umožňuje získať voňavé a stabilné vína, rýchlo po ukončení fermentácie.

ZIMOCELL CLAR je obzvlášť aktívny voči:

- oxidázickým enzýmom;
- katechínom a leukoantokyánom;
- proteínom;
- inhibítorom fermentácie;
- ochratoxínom.

ZIMOCELL CLAR sa rýchlo kompaktné usadí na dne, pričom následne uľahčuje operácie stáčania, odstredenia a filtrácie.

ZLOŽENIE

Vyselektované vlákna α -celulózy, PVPP, monmorillonit, SiO₂.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Dispergovať produkt ZIMOCELL CLAR v objeme rovnajúcom sa 10-násobku v studenej vode. Po niekoľkých hodinách opätovne premiešať roztok a homogenizovať ho v ošetrovanom mušte alebo víne,

Dávky:
15-25 g/hl

BALENIA

Vrecia po 15 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.