

# ZIMOCELL CBC

Bio Ativante de Fermentação com Atividade Clarificante e Estabilizante



## CARACTERÍSTICAS

ZIMOCELL CBC é um coadjuvante completo propositalmente estudado para a correta gestão das fermentações dos mostos, para refermentações e tiragem de espuma de vinhos brancos e rosados.

ZIMOCELL CBC age em diversos momentos do processo, de ativador físico, de clarificante e estabilizante nas fermentações, permitindo obter vinhos mais perfumados e estáveis.

## APLICAÇÃO

ZIMOCELL CBC favorece a operação na cantina graças as suas múltiplas funções:

- Atividade *clarificante* e *estabilizante* em relação às enzimas oxidásicas (lacase e tirosinase), os metais, as proteínas e as substâncias corantes instáveis.
- Atividade *desintoxicante* em relação aos inibidores da fermentação (ex. ácidos graxos).
- *Suporte físico* para as leveduras durante a fermentação e uma imediata separação do vinho. Proporciona quantidade pequena e compacta de borra e de fácil filtração, que se deposita velozmente no fundo do tanque.

## COMPOSIÇÃO

Fibras de celulose - Caseinato de potássio - Bentonite concentrada

## MODO DE USO

Desmanchar ZIMOCELL CBC em água (1:10) e dosar lentamente no mosto ou vinho a fermentar

## DOSE DE EMPREGO

20- 50 g/hL nos mostos de vinhos límpidos

50-100 g/hl nos mostos de vinhos turvos

## EMBALAGEM

- Sacos de 20 Kg
- Pacotes de 1 Kg

Este produto é considerado **ALERGÊNICO**, conforme a Resolução nº 26 de 02/06/2015.

Contém no produto:

**Leite**

