

ZIMOCELL CLAR

Ativante de Fermentação com Atividade
Clarificante e Estabilizante – Ausente de Alergênicos



CARACTERÍSTICAS

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

APLICAÇÃO

ZIMOCELL CLAR 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 rapidamente no fundo do tanque.

COMPOSIÇÃO

Fibras de celulose – PVPP - Sílica - Bentonite concentrada

MODO DE USO

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

DOSE DE EMPREGO

40-100 g/hl

EMBALAGEM

- Sacos de 20 Kg
- Pacotes de 1 Kg

