

ZIMOTAN

Bio-Ativante de Fermentação com Atividade Antioxidásica, Antioxidante e Estabilizante



CARACTERÍSTICAS

ZIMOTAN é um coadjuvante complexo desenvolvido para vinificação de qualidade onde age como:

- Ativante de fermentação com aporte de Nitrogênio Prontamente Assimilável (NPA) e Tiamina, útil para reduzir os valores de acetaldeído e ácido pirúvico
- Antioxidante e antioxidásico nas uvas quando adicionado no esmagamento ou sobre o mosto flor.
- Estabilizante da cor quando adicionado durante a fermentação.

ZIMOTAN permite obter vinhos de maior longevidade e frutados evitando os danos provocados pelas enzimas oxidásicas das uvas não perfeitamente maduras.

ZIMOTAN desenvolve ação desproteinizante graças a ação dos excelentes taninos de carga elétrica superficial, reduzindo a adição de bentonite respeitando a cor e os aromas do vinho.

APLICAÇÃO

ZIMOTAN é indicado para a produção de vinhos jovens de baixa ou média graduação alcoólica. Para vinhos de elevada graduação alcoólica ZIMOTAN pode ser associado ou substituído por NUTROTAN.

COMPOSIÇÃO

Sulfato de amônio - Taninos Hidrolisáveis - Diatomita

MODO DE USO

Dissolver o produto no esmagamento ou no mosto em fermentação.

DOSE DE EMPREGO

30 – 50 g/hL

EMBALAGEM

- Sacos de 25 Kg
- Pacotes de 1 Kg