

ZIMOCELL CLAR

Bioactivante y Estabilizante exento de Alérgenos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y APLICACIONES

ZIMOCELL CLAR es un coadyuvante "exento de Alérgenos" estudiado para las fermentaciones y las tomas de espuma de mostos blancos y rosados.

Además de su acción como activador físico ZIMOCELL CLAR actúa como estabilizante y clarificante permitiendo obtener vinos perfumados y estables ya al final de la fermentación.

ZIMOCELL CLAR es particularmente activo:

- ⇒ Sobre las enzimas oxidasas
- ⇒ Catequinas y leucoantocianos
- ⇒ Proteínas
- ⇒ Inhibidores de la fermentación
- ⇒ Ocratoxinas

ZIMOCELL CLAR, una vez concluida la fermentación, se deposita rápidamente compactándose en el fondo y agilizando por tanto las operaciones de trasiego, centrifugación y filtración.

COMPOSICIÓN

Fibras seleccionadas de alfa-celulosa, pvpp, montmorillonita, sílices

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dispersar ZIMOCELL CLAR en 10 volúmenes de agua fría. Al cabo de varias horas volver a mezclar y adicionarlo al mosto o vino a fermentar homogeneizándolo.

DOSIS: 40-100 g/hL

ENVASES

Sacos de 15 kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.