

# ZIMOCELL CLAR

**Chiarificante e Stabilizzante esente da Allergeni**

## CARATTERISTICHE TECNICHE ED APPLICAZIONI

ZIMOCELL CLAR è un chiarificante "esente da Allergeni" studiato per le fermentazioni e prese di spuma di mosti bianchi e rosati.

Oltre alla sua azione di attivatore fisico ZIMOCELL CLAR agisce da stabilizzante e chiarificante permettendo di ottenere vini profumati e stabili già a fine fermentazione.

ZIMOCELL CLAR è particolarmente attivo:

- ⇒ Sugli enzimi ossidasici
- ⇒ Catechine e leucoantociani
- ⇒ Proteine
- ⇒ Inibenti della fermentazione
- ⇒ Ocratossine

ZIMOCELL CLAR a fermentazione ultimata deposita velocemente compattandosi al fondo, agevolando conseguentemente le operazioni di travaso, centrifugazione e filtrazione.

## COMPOSIZIONE

Fibre selezionate di alpha-cellulosa, pvpp, montmorillonite , silici

## MODALITA' D'USO E DOSI D'IMPIEGO

Disperdere ZIMOCELL CLAR in 10 volumi di acqua fredda. Dopo qualche ora miscelare nuovamente la soluzione ed omogeneizzarla nel mosto o vino da fermentare.

DOSI: 40-100 g/hl

## CONFEZIONI

Sacchi kg. 15

**Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.**