



## ZIMOSOLFINA

Antimicrobico – Antiossidante – Alimento per lieviti

### CARATTERISTICHE

ZIMOSOLFINA è il prodotto che dal 1950 ci ha visto primeggiare in tutte le cantine piccole e grandi nel processo di ammottamento dell'uva e nella sua preparazione alla fermentazione vinaria. Formulato dal prof. Castelli, direttore dell'Istituto di Microbiologia Agraria della Università degli Studi di Perugia, presenta una elevata capacità antiossidante, antimicrobica ed estrattiva dei polifenoli, gestisce il completamento della fermentazione alcolica. Assicura un'ottima pulizia olfattiva prevenendo la formazione di idrogeno solforato

### COMPOSIZIONE

Potassio Metabisolfito: sviluppa 50% in SO<sub>2</sub>, prodotto di elevata capacità antiossidante, antimicrobica ed estrattiva

dei Polifenoli. (Tit.IA-IC) E-224

Ammonio Fosfato Bibasico: ovvero diammonio idrogeno fosfato (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>; da sempre il migliore attivante di fermentazione. La sua caratteristica fondamentale è quella di apportare azoto prontamente assimilabile come alimento per i lieviti nel momento di maggior consumo, ossia durante la fase di moltiplicazione degli stessi. (Tit.V) E-373

Tiamina Cloridrato (Vitamina B1): fattore primario per la crescita ed il metabolismo fermentativo dei lieviti (E375)

H<sub>2</sub>O demineralizzata e debatterizzata a completamento

Nella formulazione secca (Fosfosolfina) presenta l'aggiunta di Bentonite Eno-Bent pura sodica attivata granulare, con alta capacità chiarificante e rimozione di torbidità causata da proteine e sostanze colloidali.

### APPLICAZIONI

Già pronta in forma liquida, si aggiunge all'uva durante la pigiatura e ai mosti. Uccide immediatamente i batteri dannosi alla fermentazione e inibisce i lieviti cattivi e le moltiplicazioni incontrollate che possono danneggiare fino a bloccare il processo fermentativo con una bassa resa alcolica e rimanenza di zuccheri. LA ZIMOSOLFINA inoltre riconosce e alimenta i lieviti buoni al fine di raggiungere la massima resa alcolica con una bassa formazione di acidi volatili (acido acetico e altri acidi organici). Inoltre migliora la stabilità nel vino, riduce l'attività microbica generale, evita l'ossidazione, protegge il colore ed il sapore del vino. (Al termine del processo fermentativo suggeriamo sempre di aggiungere antiossidanti Serbovit o Citroserbol)

### DOSI e CONFEZIONI

Liquido immediatamente solubile da versare sull'uva pigiata, confezionato in bottiglie di pvc alimentare da 500cc e 1000cc. Dose: versare mediamente 50gr. di prodotto per q.le d'uva pigiata o hl di mosto. Diminuire di 10gr/hl in caso di uve sane e aumentare di 20gr/hl nelle uve ammuffite.

Aggiungere i lieviti selezionati dopo 12 ore dal trattamento.

### CONSERVAZIONE

Attenzione: la confezione chiusa deve essere conservata in luogo fresco, asciutto e ventilato. Una volta aperta il prodotto deve essere utilizzato e non può essere immagazzinato per futuri trattamenti.

Prodotto ad uso esclusivo professionale enologico; usare guanti e protezione per gli occhi, R31 R36/37 S26 (a contatto con acidi libera gas tossici irritanti per gli occhi e le vie respiratorie. In caso di contatto con gli occhi lavare abbondantemente con acqua e consultare un medico. Tenere in luogo protetto, lontano dai bambini. Scheda tecnica a richiesta.