

SOLUCIÓN A BASE DE POLIASPARTATO DE POTASIO PARA LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA Y COLOIDAL DE VINOS TINTOS MUY INESTABLES



COMPOSICIÓN

Poliaspartato de Potasio A-5D K/SD*, carboximetilcelulosa sódica (CMC), Goma Arábica Verek, manoproteínas, Dióxido de azufre ($0.3 \pm 0.1\%$), agua desmineralizada

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución de color amarillento claro, ligeramente opalescente.

ZENITH[®] MEGA es una herramienta muy efectiva, rápida y de fácil uso para la estabilización del bitartrato potásico y el color en vinos tintos.

Los componentes de ZENITH[®] MEGA fueron elegidos con el fin de obtener un producto que:

- **Elevada efectividad estabilizante tartárica:** el efecto sinérgico del poliaspartato de potasio, CMC y manoproteína lo hace apto para la estabilización de vinos tintos altamente inestables.
- **Efectividad en la estabilización del color:** La goma Arábica Verek previene la precipitación del color.
- **Filtrable:** El proceso especial de producción de la goma Arábica reduce el efecto colmatante, permitiendo la aplicación ZENITH[®] MEGA antes de la filtración.
- **Mejora la Calidad del vino:** ZENITH[®] MEGA aumenta el volumen del vino, suavidad y frescura aromática.
- **Medioambientalmente sostenible:** la estabilización con ZENITH[®] MEGA conlleva un menor consumo de agua, gasto energético y menor producción de gases CO₂ de efecto invernadero.

El proceso especial de producción creado por Enartis permite obtener ZENITH[®] MEGA una solución de color amarillo claro, adecuada para el tratamiento de vinos blancos y rosados, rápido y fácil de utilizar. El bajo pH y el contenido de dióxido de azufre garantizan la estabilidad microbiológica y duradera de la solución.

El Poliaspartato de Potasio, Goma Arábica, manoproteína y CMC contenidas en ZENITH[®] MEGA no son compuestos alérgenos. Ningún compuesto contenido en su formulación procede de organismos genéticamente modificados.



APLICACIÓN

Estabilización del bitartrato potásico y del color en vinos tintos.



DOSIS

Hasta 200 mL/hL, dosis máxima permitida por la EU.

Dosis Media: 150 mL/hL

100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 3 mg/L de SO₂.



MODO DE EMPLEO

ZENITH[®] MEGA debe ser añadido a un vino perfectamente limpio (turbidez < 1 NTU), no demasiado frío (temperatura > 12°C ó 53.6°F) estable en color, y listo para el embotellado.

Añadir ZENITH[®] MEGA directamente sobre el vino a tratar, teniendo especial cuidado con la homogeneización del producto en todo el volumen tratado. El producto no modifica significativamente la filtrabilidad; el vino y puede ser embotellado inmediatamente después de la adicción.

PRECAUCIÓN: ZENITH[®] MEGA reacciona con proteínas, lisozima y compuestos relacionados con el color, provocando turbidez y formación de precipitado. Antes de utilizar ZENITH[®] MEGA, el vino:

- No debe contener restos de clarificantes proteicos
- No añadir lisozima
- No debe ser tratado con lisozima posteriormente
- Ser estable en materia colorante

Por las razones descritas anteriormente, es aconsejable determinar la dosis adecuada de ZENITH[®] MEGA realizando previamente ensayos en laboratorio con varias dosis y evaluando la estabilidad proteica y coloidal con los métodos comúnmente utilizados (prueba de frío, conductividad, test del calor, estabilidad del color, etc)

Para más información sobre el uso de ZENITH[®] MEGA se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.



ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

20 kg - 1000 kg

Envase cerrado: conservar protegido de la luz, en un lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con acuerdo a lo marcado:
Reglamento (CE) 606/2009 – Reglamento (UE) 2017/1961

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:
Codex Œnologique International

**El código A-5D K/SD identifica el poliaspartato de potasio sometido al estudio toxicológico presentado en la European Food Safety Authority (EFSA) y que después de su evaluación por la EFSA se incluyó en la lista de la UE de aditivos alimentarios aprobados para uso en alimentos (Anexo II del Reglamento (EC) No 1331/2008) y en el Codex Œnologique International.*

La aplicación del poliaspartato de potasio está protegida por la patente n° EP2694637B de UE.