

SOLUCIÓN A BASE DE POLIASPARTATO DE POTASIO PARA LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA DE VINOS BLANCOS MUY INESTABLES



COMPOSICIÓN

Poliaspartato de Potasio A-5D K/SD*, carboximetilcelulosa sódica (CMC), Goma Arábiga, Dióxido de azufre (0.3± 0.1%), agua desmineralizada

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución de color amarillento claro.

ZENITH® WHITE es una herramienta muy efectiva, rápida y de fácil uso para la estabilización del bitartrato potásico en vinos blancos y rosados.

Su formulación ha sido especialmente diseñada para conseguir un agente estabilizante con las características

- El producto más efectivo de la gama de estabilizantes Enartis: El efecto sinérgico de sus componentes lo hace apto para la estabilización de vinos altamente inestables
- Efectividad duradera;
- Filtrable; el poliaspartato de potasio, la CMC de baja viscosidad y la goma Arábiga de bajo peso molecular que conforman ZENITH® WHITE no tienen efecto colmatante y pueden ser añadidos con seguridad antes de microfiltración.
- Mejora la Calidad del vino: ZENITH[®] WHITE aumenta el volumen del vino, suavidad y frescura aromática.
- Medioambientalmente sostenible: la estabilización con ZENITH[®] WHITE 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[®] WHITE 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 Arábiga y CMC contenidas en ZENITH[®] WHITE no son compuestos alérgenos. Ningún compuesto contenido en su formulación procede de organismos genéticamente modificados.



APLICACIÓN

Estabilización del bitartrato potásico para vinos blancos y rosados.



DOSIS

Hasta 100 mL/hL, dosis máxima permitida por la EU. 100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 3 mg/L of SO_2 .







MODO DE EMPLEO

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

Añadir ZENITH® WHITE directamente sobre el vino a tratar, teniendo especial cuidado con la homogeneización del producto en todo el volumen de vino. El producto no afecta a la filtrabilidad; el vino puede ser embotellado inmediatamente después de la adicción.

PRECAUCIÓN: ZENITH® WHITE reacciona con proteínas y lisozima, provocando turbidez y formación de precipitado. Antes de utilizar ZENITH® WHITE, el vino debe estar:

- Estable proteicamente
- No debe contener restos de clarificantes proteicos
- No añadir lisozima
- No debe ser tratado con lisozima posteriormente

Por las razones descritas anteriormente, es aconsejable determinar la dosis adecuada de ZENITH[®] WHITE 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® WHITE 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 codigo 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 nº EP2694637B de UE.

