

SOLUCIÓN A BASE DE POLIASPARTATO DE POTASIO PARA LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA DE LOS VINOS ESPUMOSOS



COMPOSICIÓN

Poliaspartato de Potasio A-5D K/SD*, manoproteínas, Dióxido de azufre ($0.3 \pm 0.1\%$), agua desmineralizada.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución de color amarillento opalescente.

ZENITH® PERLAGE es un coadyuvante muy eficaz para la estabilización tartárica de los vinos espumosos de forma rápida y fácil de utilizar.

ZENITH® PERLAGE responde a las exigencias de los productores de espumosos:

- Muy eficaz y simple de utilizar.
- No modifica las características organolépticas del vino.
- En los vinos rosados o tintos no interfiere negativamente en la materia colorante.
- No altera la filtrabilidad del vino, tampoco a baja temperatura.
- Efecto estabilizante duradero en el tiempo.
- Adaptable al Método Tradicional, Método Charmat y otros.
- No interacciona con los coadyuvantes de clarificación “adjuvants de remouage” o con las proteínas de las levaduras que se liberan durante el proceso de crianza “rima”. Mantiene intacta su eficacia durante la toma de espuma.
- No presenta problemas en la clarificación en botella “remouage”.
- Las manoproteínas preservan el perlage en el tiempo.
- Reduce los tiempos de estabilización tartárica.
- Reduce los costes energéticos.
- Reduce la huella de CO₂ y el consumo de agua potable.

El proceso especial de producción creado por Enartis permite obtener ZENITH® PERLAGE una solución de color amarillo tenue que no modifica las características del vino. El bajo Ph del producto y su contenido de dióxido de azufre garantizan la estabilidad microbiológica y duradera de la solución.

El Poliaspartato de Potasio y la manoproteína contenidas en ZENITH® PERLAGE no son compuestos alérgenos. Ningún compuesto contenido en su formulación procede de organismos genéticamente modificados.



APLICACIÓN

Estabilización del bitartrato potásico de los vinos espumosos según el Método Tradicional.

Estabilización del bitartrato potásico de los vinos espumosos según el Método Charmat, Frizantes, Carbonatados y otros



DOSIS

Hasta 100 mL/hL, dosis máxima permitida por la EU.
100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 3 mg/L of SO₂.



MODO DE EMPLEO

En el vino base.

- Usar ZENITH® PERLAGE debe ser añadido preferentemente 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® PERLAGE directamente sobre el vino a tratar, teniendo especial cuidado con la homogeneización del producto en todo el volumen de vino.
- El ZENITH® PERLAGE no interacciona con los clarificantes que eventualmente se utilizan durante la toma de espuma, no pierde eficacia y en el caso de la toma de espuma en botella, no crea problema en la fase de removido.
- El ZENITH® PERLAGE no afecta a la filtrabilidad, tampoco en los casos de embotellado a baja temperatura. El vino puede ser embotellado inmediatamente después de la adicción.

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

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

En vinos tintos con color estable, ZENITH® PERLAGE estabiliza el bitartrato de potasio sin reaccionar con los componentes responsables del color. Si existe color inestable, es necesario estabilizarlo con una correcta clarificación y estabilización coloidal antes de añadir el producto.

Para determinar la dosis correcta de ZENITH® PERLAGE es aconsejable efectuar pruebas preliminares de laboratorio con dosis creciente de producto y valorar su impacto en la estabilidad tartárica, proteica y coloidal con los métodos comúnmente utilizados (prueba de frío, test de microcontacto, conductividad, test del calor, estabilidad del color, etc)

Para más información sobre el uso de ZENITH® PERLAGE 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: Reg. (UE) N. 1961/2017 – Reg. (CE) N. 606/2009

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.



Código Ficha: ZenithPerlage/es (Revision: n°0 Noviembre 2017) - Page 2/2

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.

ESSECO srl - San Martino - Trecate (NO) Italy - Tel. +39-0321-790.300 - Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com