

KALIUMPOLYASPARTAT-BASIERTE LÖSUNG ZUR KOLLOID- UND WEINSTEINSTABILISIERUNG IN ROTWEINEN



ZUSAMMENSETZUNG

Kaliumpolyaspartat A-5D K/SD* (E456), Gummiarabikum Verek, Schwefeldioxid (0.3 ± 0.1 %), demineralisiertes Wasser.

ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: klare oder leicht opalisierende, gelbliche Lösung

ZENITH[®] COLOR ist ein effektives, schnell und einfach anzuwendendes Mittel zur Weinstein- und Farbstabilisierung in Rot- und Roséweinen.

Die Komponenten von ZENITH[®] COLOR wurden so gewählt, um ein Stabilisierungsmittel mit folgenden Eigenschaften zu gewinnen:

- *sehr effektiv für die Weinsteinstabilisierung:* Kaliumpolyaspartat unterbindet die Bildung und das Wachstum von Kaliumbitartratkristallen und verhindert so deren Ausfällung in der Flasche.
- *sehr effektiv für die Farbstabilisierung:* Gummiarabikum Verek verhindert die Ausfällung von instabilen Farbverbindungen in Wein.
- *filtrierbar:* Durch den besonderen Herstellungsprozess von Gummiarabikum Verek wurde die Filterverstopfungneigung reduziert, so kann ZENITH[®] COLOR vor der Endfiltration eingesetzt werden.
- *respektvoll gegenüber der Weinqualität:* keine Beeinflussung des sensorischen Profils; macht die Schöning, um instabile Farbe zu entfernen, überflüssig; verringert das Oxidationsrisiko; kein Verlust von Aromen, Farbe und Struktur.
- *umweltverträglich:* Die Stabilisierung mit ZENITH[®] COLOR verbraucht viel weniger Wasser und Energie und hat einen geringeren CO₂-Fußabdruck.

Durch einen von Enartis entwickelten speziellen Produktionsprozess ist ZENITH[®] COLOR eine klare oder leicht opalisierende, gelbliche Lösung, die zur Behandlung von Roséweinen gut geeignet ist. Der Schwefeldioxidgehalt in Kombination mit dem niedrigen pH-Wert garantiert eine langanhaltende mikrobiologische Stabilität der Lösung.

Kaliumpolyaspartat und Gummiarabikum Verek in ZENITH[®] COLOR sind keine allergene Verbindungen. Das Produkt ist GMO-frei.



VERWENDUNG

Weinstein- und Farbstabilisierung in Rot- und Roséweinen



DOSIERUNG

Bis zu 200 ml/hl (maximal erlaubte Dosierung in EU).
100 ml/hl führen dem Wein 3 mg/l SO₂ zu.



GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor Verwendung von ZENITH[®] COLOR muss der Wein blank (Trübung <2 NTU), eiweißstabil und abfüllfertig sein.

Fügen Sie das Produkt ZENITH[®] COLOR zu und achten Sie darauf, dass es im Gesamtvolumen homogenisiert wird. In Weinen mit einem entsprechenden Filtrierbarkeitsindex beeinträchtigt ZENITH[®] COLOR die Filtrierbarkeit nicht besonders, und es kann vor der Endfiltration zugesetzt werden.

ACHTUNG: ZENITH[®] COLOR reagiert mit Eiweißen und Lysozym und kann Trübungen und Ausfällungen verursachen.

Vor dem Einsatz von ZENITH[®] COLOR ...

- muss der Wein eiweißstabil sein (Roséweine).
- darf der Wein keine Rückstände von Schönungsmitteln aufweisen.
- darf der Wein kein Lysozym enthalten.

Nach dem Einsatz von ZENITH[®] COLOR ...

- darf der Wein später nicht mit Lysozym behandelt werden.

Aus den vorstehend beschriebenen Gründen empfehlen wir Ihnen die richtige Dosierung zu bestimmen, indem Sie Laborversuche mit zunehmenden Dosierungen durchführen und den Wein versetzt mit der nötigen Menge an ZENITH[®] COLOR noch einmal auf Stabilität testen (Kältetest, Konduktivität, Farbstabilität, Hitzetest, usw.).

Kaliumpolyaspartat garantiert nicht die Stabilität von Calciumtartrat.

Für mehr Information über die Verwendung von ZENITH[®] COLOR wenden Sie sich bitte an Ihren Enartis-Fachberater.



VERPACKUNG UND LAGERUNG

20 kg bis 1000 kg

Verschlossene Packung: Im kühlen, trockenen und gut durchlüfteten Raum ohne direkte Sonneneinstrahlung lagern.

Offene Packung: Sorgfältig verschließen und lagern wie die verschlossene Packung.

Produkt zur önologischen Verwendung zugelassen in Übereinstimmung mit Reg. (EU) N. 2017/1961

Produkt aus Rohstoffen, die den Eigenschaften entsprechen, die erforderlich sind für:

Codex Œnologique International

** Der Code A-5D K / SD identifiziert das Kaliumpolyaspartat, welches der toxikologischen Untersuchung bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) unterzogen wurde und nach der EFSA-Bewertung in die EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe (Verordnung (EG) Nr. 1331/2008) und in den Codex Œnologique International eingetragen wurde.
Die Anwendung von Kaliumpolyaspartat ist durch das EU-Patent Nr. EP2694637B geschützt.*