








STABILISIERUNGSMITTEL

ZENITH UNO

Lösung auf Basis von Kaliumpolyaspartat für die Weinsteinstabilisierung von Wein

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Kaliumpolyaspartat A-5D K/SD*, Schwefeldioxid (ca. 0,4%), demineralisiertes Wasser.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN Zenith Uno ist ein wirksames, schnelles und einfach anzuwendendes Hilfsmittel zur Stabilisierung des Weinsteins.</p> <p>Zenith Uno ist eine hervorragende Alternative zu allen physikalischen Behandlungen (Kältestabilisierung, Kationenaustauschharze und Elektrodialyse), und zwar aufgrund der folgenden Vorteile:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ seine Anwendung erfordert keine Investitionen in eine spezielle Ausrüstung. ▪ Der Stabilisierungsprozess mit Zenith Uno ist schnell und erfordert keine Fachkräfte. ▪ Wahrt die Weinqualität: geringeres Oxidationsrisiko; bessere Erhaltung von Aromen, Farbe und Struktur; keine organoleptischen Auswirkungen auf den behandelten Wein. ▪ bessere Umweltverträglichkeit: weniger Energie- und Wasserverbrauch, weniger Treibhausgasemissionen. <p>Auch im Vergleich zu derzeit zugelassenen Stabilisierungsmitteln bietet Zenith Uno Vorteile, welche es einzigartig macht:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ es ist hochwirksam. ▪ sorgt für eine lang anhaltende stabilisierende Wirkung. ▪ verändert die Filtrierbarkeit des Weines nicht. ▪ in Rotweinen reagiert es nicht mit den Farbstoffen. ▪ Es ist temperaturbeständig und kann in Weinen verwendet werden, die pasteurisiert werden. <p>Das von Enartis entwickelte spezielle Herstellungsverfahren macht Zenith Uno zu einer klaren, hellgelben Lösung, die für die Behandlung von Weiß- und Roséweinen geeignet ist. Der Schwefeldioxidgehalt und der niedrige pH-Wert der Lösung garantieren eine lang anhaltende mikrobiologische Stabilität des Produkts.</p> <p>Kaliumpolyaspartat ist keine allergene Verbindung und wird nicht aus genetisch veränderten Organismen gewonnen.</p>
	<p>ANWENDUNG Stabilisierung von Kaliumbitartrat in Weiß-, Rot- und Roséweinen.</p>
	<p>DOSIERUNG Bis zu 100 ml/hl, (höchstzulässige Dosis in der EU) Die Zugabe von 100 ml/hl erhöht die SO₂-Konzentration um 4 mg/L SO₂.</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Zenith Uno wird in geklärten und filtrierten Weinen (Trübung < 2 NTU) verwendet, die frei von instabilen Farbstoffen und Proteinen sind und abgefüllt werden können.</p>

Die hier angegebenen Hinweise entsprechen dem aktuellen Kenntnisstand und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorkehrungen oder von der Verantwortung für die sachgemäße Verwendung des Produkts.

	<p>Zenith Uno gleichmäßig in den zu behandelnden Wein geben. Zenith Uno verändert die Filtrierbarkeit des Weins nicht und kann unmittelbar vor der Flaschenabfüllung zugegeben werden. Zenith Uno kann in Weinen verwendet werden, die anschließend pasteurisiert wurden.</p> <p>ACHTUNG: Zenith Uno reagiert mit Proteinen und Lysozym und kann Trübungen und Ausfällungen verursachen. Vor dem Gebrauch von Zenith Uno ist zu prüfen, ob der Wein:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ proteinstabil ist ▪ keinen Rest von eiweißhaltigen Schönungsmitteln enthält ▪ kein Lysozym enthält ▪ nach dem Zusatz von Zenith Uno nicht mit Lysozym behandelt wird. <p>Die Verwendung von Kaliumpolyaspartat sorgt nicht für die Stabilität von Calciumtartrat</p> <p>Um die richtige Dosierung von Zenith Uno zu ermitteln, empfiehlt es sich, vorab Labortests mit steigenden Dosierungen des Produkts durchzuführen und seine Auswirkungen auf die Weinstein-, Protein- und Kolloidstabilität mit den üblicherweise verwendeten Tests (Kältetest, elektrische Leitfähigkeit, Farbstabilitätstest, Wärmetest, usw.) zu untersuchen.</p> <p>In Rotweinen mit stabiler Farbe stabilisiert Zenith Uno den Weinstein, ohne mit den Farbstoffen zu interagieren. Bei instabiler Farbe ist es notwendig, die Farbe vor der Behandlung mit Zenith Uno durch eine Klärung zu stabilisieren.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN 5 kg, 20 kg, 200 kg, 1000 kg</p> <p>Ungeöffnete Packung: an einem kühlen, trockenen und belüfteten Ort aufbewahren. Geöffnete Packung: fest verschließen und wie oben angegeben lagern.</p>
	<p>KONFORMITÄT Produkt aus Rohstoffen, die der Norm entsprechen: Codex Œnologique International</p> <p>Erzeugnis zur önologischen Verwendung, gemäß: Reg. (EU) 2019/934 und nachfolgende Änderungen</p>

* Der Code A-5D K/SD kennzeichnet das Kaliumpolyaspartat, das Gegenstand der toxikologischen Studie ist, die der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zur Bewertung vorgelegt wurde, und das nach einer positiven Stellungnahme der EFSA in die Liste der zulässigen Lebensmittelzusatzstoffe in der EU (Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008) und im Codex Œnologique International aufgenommen wurde.

Die Anwendung von Kaliumpolyaspartat ist durch das EU-Patent Nr. EP2694637B geschützt.

Die hier angegebenen Hinweise entsprechen dem aktuellen Kenntnisstand und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorkehrungen oder von der Verantwortung für die sachgemäße Verwendung des Produkts.