








ESTABILIZANTES

ZENITH COLOR

Solución a base de poliaspartato de potasio para la estabilización tartárica y coloidal en vinos tintos

	<p>COMPOSICIÓN Poliaspartato de potasio A-5D K/SD*, goma arábica Verek, dióxido de azufre (aprox. 0,4%), agua desmineralizada.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Zenith Color es una herramienta muy efectiva, rápida y de fácil uso para la estabilización del bitartrato potásico y el color en vinos tintos.</p> <p>Los componentes de Zenith Color fueron elegidos con el fin de obtener un producto con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elevada efectividad estabilizante tartárica: el poliaspartato de potasio actúa impidiendo la formación y crecimiento de cristales de bitartrato de potasio, previniendo así su precipitación en la botella. ▪ 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 Color antes de la filtración. ▪ Mejora la calidad del vino: Zenith Color aumenta el volumen del vino, suavidad y frescura aromática. ▪ Medioambientalmente sostenible: la estabilización con Zenith Color conlleva un menor consumo de agua, gasto energético y menor producción de gases CO₂ de efecto invernadero. <p>El proceso especial de producción creado por Enartis permite obtener Zenith Color una solución de color amarillo claro, adecuada para el tratamiento de vinos tintos 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.</p> <p>El poliaspartato de potasio y goma arábica contenidas en Zenith Color no son compuestos alérgenos. Ningún compuesto contenido en su formulación procede de organismos genéticamente modificados.</p>
	<p>APLICACIONES Estabilización del bitartrato potásico y del color en vinos tintos y rosados.</p>
	<p>DOSIS Hasta 200 mL/hL, dosis máxima permitida por la EU. Dosis media: 150 mL/hL. 100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 4 mg/L de SO₂</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Zenith Color debe ser añadido a un vino perfectamente limpio (turbidez < 2 NTU), no demasiado frío (temperatura > 12°C ó 53.6°F) estable proteicamente y listo para el embotellado. Añadir Zenith Color directamente sobre el vino a tratar, teniendo especial cuidado con la homogeneización del producto en todo el volumen tratado. En vinos con un índice de filtrabilidad adecuado Zenith Color, no modifica significativamente la filtrabilidad y el producto puede añadirse antes de la filtración. Si se requiere índices de filtrabilidad muy bajos se deben valorar la existencia de coloides pécticos o proteicos que eventualmente pueden ser reactivos y comprometer la filtrabilidad.</p> <p>PRECAUCIONES: Zenith Color reacciona con proteínas, lisozima y compuestos coloides inestables, provocando turbidez y formación de precipitado. Antes de utilizar Zenith Color, el vino debe ser:</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estable proteicamente (vinos rosados) ▪ No debe contener restos de clarificantes proteicos ▪ No añadir lisozima ▪ No debe ser tratado con lisozima posteriormente <p>El uso de poliaspartato de potasio no garantiza la estabilidad del tartrato de calcio. Por las razones descritas anteriormente, es aconsejable determinar la dosis adecuada de Zenith Color 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, test de filtrabilidad, etc.).</p> <p>Para más información sobre el uso de Zenith Color se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>20 kg, 1000 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar protegido de la luz, en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como arriba indicado.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex CEnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con acuerdo a lo marcado: Reg. (EU) 2019/934</p>

*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 CEnologique International.

La aplicación del poliaspartato de potasio está protegida por la patente nº EP2694637B de UE.

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.