








ESTABILIZANTE

ZENITH MEGA

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

	<p>COMPOSICIÓN Solución acuosa a base de E414 goma arábiga Verek, E456 poliaspartato de potasio A-5D K/SD*, manoproteínas, E220 dióxido de azufre (0.3%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES ZENITH MEGA es una herramienta muy efectiva, rápida y de fácil uso para la estabilización del bitartrato de potasio y el color en vinos tintos. Los componentes de ZENITH MEGA fueron elegidos con el fin de obtener un producto con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elevada efectividad estabilizante tartárica: el efecto sinérgico del poliaspartato de potasio y manoproteína lo hace apto para la estabilización de vinos tintos altamente inestables. • Efectividad en la estabilización del color: las gomas arábicas Verek estabilizantes del color previenen la precipitación del color. • Mejora la calidad del vino: ZENITH MEGA aumenta el volumen del vino, suavidad, potencia del sabor y frescura aromática. • Medioambientalmente sostenible: la estabilización con ZENITH MEGA 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 MEGA una solución adecuada para el tratamiento de vinos tintos 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 manoproteína contenidas en ZENITH MEGA no son compuestos alérgenos. Ningún compuesto contenido en su formulación procede de organismos genéticamente modificados.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estabilización del bitartrato potásico. ▪ Estabilización de vinos tintos con materia colorante inestable.
	<p>DOSIS Hasta 200 mL/hL Dosis máxima legal según la UE y OIV: 200 g/hL Fuera de la UE, consultar la legislación en vigor.</p> <p>100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 3 mg/L de SO₂.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO ZENITH MEGA debe ser añadido a un vino perfectamente limpio (turbidez < 1 NTU), no demasiado frío (temperatura > 12°C) y listo para el embotellado. Añadir ZENITH MEGA directamente sobre el vino a tratar, teniendo especial cuidado con la homogeneización del producto en todo el volumen tratado.</p> <p><i>Aplicación en línea después de la microfiltración. (Recomendado)</i> ZENITH MEGA puede dosificarse en línea después de la microfiltración y antes del embotellado. El producto se utiliza directamente y se añade con un sistema de dosificación (EE CDS01), adecuado para productos viscosos y de gran precisión y seguridad.</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.

	<p>La adición de ZENITH MEGA antes de la microfiltración puede modificar la filtrabilidad del vino provocando la obstrucción de los cartuchos. Importante: se recomienda revisar los índices de filtrabilidad antes de proceder a la filtración final.</p> <p>PRECAUCIÓN: ZENITH MEGA reacciona con proteínas, lisozima y otros compuestos coloides relacionados con el color, provocando turbidez y formación de precipitado. Antes de utilizar ZENITH MEGA, el vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ No debe contener restos de clarificantes proteicos ▪ No añadir lisozima ▪ No debe ser tratado con lisozima posteriormente <p>Por las razones descritas anteriormente, es aconsejable determinar la dosis adecuada de ZENITH MEGA realizando previamente ensayos en laboratorio con varias dosis y evaluando la estabilidad proteica, coloidal y filtrabilidad con los métodos comúnmente utilizados (prueba de frío, conductividad, test del calor, estabilidad del color, etc).</p> <p>Para más información sobre el uso de ZENITH MEGA, consulte al Técnico Team de Enartis.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 20 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar seco, fresco y ventilado, protegido del sol. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</p>
	<p>NORMATIVA Producto a base de materias primas que cumplen con: Reglamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</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 (UE) N. 1331/2008) y en el Codex Œnologique 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.