








ESTABILIZANTE

# ZENITH MEGA

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

	<p><b>COMPOSICIÓN</b></p> <p>Poliaspartato de potasio A-5D K/SD*, goma arábica Verek, manoproteínas, dióxido de azufre (0.3±0.1%), agua desmineralizada.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b></p> <p>Zenith Mega 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 Mega fueron elegidos con el fin de obtener un producto con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elevada efectividad estabilizante tartárica: el efecto sinérgico del poliaspartato de potasio y manoproteína lo hace apto para la estabilización de vinos tintos altamente inestables.</li> <li>• Efectividad en la estabilización del color: las gomas arábicas Verek estabilizantes del color previenen la precipitación del color.</li> <li>• Mejora la calidad del vino: Zenith Mega aumenta el volumen del vino, suavidad, potencia del sabor y frescura aromática.</li> <li>• Medioambientalmente sostenible: la estabilización con Zenith Mega conlleva un menor consumo de agua, gasto energético y menor producción de gases CO<sub>2</sub> de efecto invernadero.</li> </ul> <p>El proceso especial de producción creado por Enartis permite obtener Zenith Mega una solución adecuada para el tratamiento de vinos tintos, e incluso blancos 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, goma arábica y manoproteína contenidas en Zenith Mega no son compuestos alérgenos. Ningún compuesto contenido en su formulación procede de organismos genéticamente modificados.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Estabilización del bitartrato potásico y del color en vinos tintos.</li> <li>▪ Estabilización de vinos tintos con materia colorante inestable.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b></p> <p>Hasta 200 mL/hL, dosis máxima permitida por la UE. Dosis Media: 150 mL/hL</p> <p>100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 3 mg/L de SO<sub>2</sub>.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <p>Zenith Mega debe ser añadido a un vino perfectamente limpio (turbidez &lt; 1 NTU), no demasiado frío (temperatura &gt; 12°C ó 53.6°F), estable en color, y listo para el embotellado.</p> <p>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></p> <p>Es viable la dosificación en línea después de la microfiltración y antes del embotellado. Se utiliza el producto directamente y se adiciona con una bomba dosificadora, adaptada a productos viscosos y con alta precisión. Consultar al Departamento Técnico de Enartis.</p> <p><i>Aplicación antes de la microfiltración</i></p> <p>La adición de Zenith Mega antes de la microfiltración puede modificar la filtrabilidad del vino provocando la obstrucción de los cartuchos. En el caso de que no se disponga de dosificador en línea</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>para adiciones post filtración, dependiendo del vino, podría ser viable su aplicación antes de microfiltración (1 µm). Consultar al Departamento Técnico de Enartis. Importante: se recomienda revisar los índices de filtrabilidad antes de proceder a la filtración final.</p> <p><b>PRECAUCIÓN:</b> 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"> <li>▪ No debe contener restos de clarificantes proteicos</li> <li>▪ No añadir lisozima</li> <li>▪ No debe ser tratado con lisozima posteriormente</li> <li>▪ Ser estable en turbidez</li> </ul> <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). Para más información sobre el uso de Zenith Mega se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 10 kg - 20 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><b>CONFORMIDAD</b> Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Reg. (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 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 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.