






ESTABILIZANTES

ZENITH MIX

Solución a base de poliaspartato de potasio para la estabilización tartárica de los vinos blancos y rosados

	<p>COMPOSICIÓN Solución a base de goma arábiga, poliaspartato de potasio A-5D K/SD*, manoproteínas y E220 dióxido de azufre (aprox. 0,4%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES ZENITH MIX es muy efectivo, rápido y de fácil uso para la estabilización del bitartrato potásico en vinos blancos y rosados. Su formulación ha sido especialmente diseñada para conseguir un agente estabilizante con las características:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Es muy efectivo: el efecto sinérgico de sus componentes lo hace apto para estabilizar una amplia gama de vinos blancos y rosados. ▪ Asegura un efecto estabilizante duradero. ▪ No tiene impacto sobre la filtrabilidad del vino: el poliaspartato de potasio y la goma arábiga de bajo peso molecular no tienen efecto colmatante y pueden ser añadidos con seguridad antes de la microfiltración. ▪ Mejora la calidad del vino; ZENITH MIX aumenta el volumen del vino, suavidad y frescura. ▪ Mayor sostenibilidad medioambiental: menor consumo de agua, menos gasto energético y reducción de la producción de gases CO₂ de efecto invernadero. <p>El proceso especial de producción creado por Enartis permite obtener ZENITH MIX, una solución de color amarillo claro, adecuada para el tratamiento de vinos 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. . Ningún compuesto contenido en su formulación procede de organismos genéticamente modificados.</p>
	<p>APLICACIONES Estabilización del bitartrato potásico de los vinos blancos y rosados.</p>
	<p>DOSIS Hasta 145 mL/hL (dosis máxima permitida por la UE). El producto contiene 15,5 % goma arábiga.</p> <p>100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 4 mg/L de SO₂</p>
	<p>MODO DE EMPLEO ZENITH MIX debe ser añadido a un vino perfectamente limpio (turbidez < 2 NTU), no demasiado frío (temperatura > 12°C) estable proteicamente, y listo para el embotellado. Añadir ZENITH MIX directamente sobre el vino a tratar, teniendo especial cuidado con la homogeneización del producto en todo el volumen de vino. El producto no afecta a la filtrabilidad; el vino puede ser embotellado inmediatamente después de la adicción.</p> <p>PRECAUCIÓN: ZENITH MIX reacciona con proteínas, lisozima y compuestos coloidales inestables, provocando turbidez y formación de precipitado. Antes de utilizar ZENITH MIX, el vino debe estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estable proteicamente ▪ No debe contener restos de clarificantes proteicos ▪ No añadir lisozima ▪ No debe ser tratado con lisozima posteriormente



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.

Enartis SEPSA S.A.U.

C/ Jardines, 21 Polígono Lentiscars - 26370 Navarrete

Tel. +34 941 441 220

calidad@enartis.es

	<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 MIX 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, etc).</p> <p>Para más información sobre el uso de ZENITH MIX se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 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>NORMATIVA</p> <p>Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Reglamento (UE) N. 231/2012 Codex CEnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con acuerdo a lo marcado: Reg. (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 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.