Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

STABILIZANTES

ZENITH PERLAGE

Solución a base de poliaspartato de potasio para la estabilización tartárica de los vinos espumosos

COMPOSICIÓN

Solución a base de poliaspartato de potasio A-5D K/SD*, manoproteínas y **E220 dióxido de azufre** (aprox. 0,3%).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

ZENITH PERLAGE es un coadyuvante para la estabilización tartárica de los vinos espumosos, eficaz, rápido y fácil de usar. ZENITH PERLAGE es una solución que responde perfectamente a las necesidades de los productores de vinos espumosos, siendo eficaz y simple de utilizar, sin modificar las características organolépticas del vino. En los vinos tintos o rosados, no reacciona con la materia colorante y no altera la filtrabilidad del vino, ni siquiera a bajas temperaturas.
ZENITH PERLAGE garantiza un efecto estabilizante duradero en el tiempo y no reacciona con los coadyuvantes de remuage o con las proteínas de la levadura, manteniendo intacta su eficacia durante la toma de espuma. Además, no causa problemas de clarificación en el momento del remuage en el caso de vinos producidos con el Método Tradicional. Gracias a las manoproteínas presentes en la formulación, ayuda a preservar la espuma en el tiempo, haciendo que ZENITH PERLAGE sea utilizable en los diferentes métodos de espumantización, como Charmat, Tradicional y otros, reduciendo los tiempos de estabilización tartárica, los costos energéticos, las emisiones de CO_2 y el consumo de agua potable.

El poliaspartato de potasio y las manoproteínas en ZENITH PERLAGE no derivan de organismos genéticamente modificados.

APLICACIONES

Estabilización de bitartrato de potasio de los vinos espumosos.

DOSIS

Hasta 100 mL/hL (dosis máxima permitida por la UE).
La adjunta de 100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 4 mg/L de SO2.

MODO DE EMPLEO

Es importante utilizar ZENITH PERLAGE en vino claro, ya clarificado y estable proteicamente, listo para la toma de espuma. Añadir ZENITH PERLAGE al vino a tratar de manera homogénea. ZENITH PERLAGE no interactúa con los clarificantes utilizados durante la toma de espuma, manteniendo así su eficacia a lo largo del tiempo. Además, en el caso de la toma de espuma en botella, no causa problemas durante el remuage. Otra ventaja significativa es que no altera la filtrabilidad del vino, incluso en caso de embotellado a baja temperatura.

PRECAUCIÓN: ZENITH PERLAGE reacciona con proteínas, lisozima y compuestos coloides inestables, provocando turbidez y formación de precipitado. Antes de utilizar ZENITH PERLAGE, el vino debe ser:

- Estable proteicamente (vinos rosados)
- No debe contener restos de clarificantes proteicos
- No añadir lisozima
- No debe ser tratado con lisozima posteriormente

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 PERLAGE realizando previamente ensayos en laboratorio con varias dosis y evaluando la estabilidad

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

Enartis S.r.l. - Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

	proteica y coloidal con los métodos comúnmente utilizados (prueba de frío, conductividad, test del calor, estabilidad del color, test de filtrabilidad, etc.). Para más información sobre el uso de ZENITH PERLAGE se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.
	ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 20 kg, 1000 kg Envase cerrado: conservar protegido de la luz, en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como arriba indicado.
	LEGISLACIÓN Las materias primas que componen este producto son conformes al: Codex Œnologique International Reg. (UE) N. 231/2012 Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

**El codigo 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 n° EP2694637B de UE.*

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

Enartis S.r.l. - Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com