








ESTABILIZANTES

# ZENITH PERLAGE

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

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Poliaspartato de potasio A-5D K/SD*, manoproteínas, dióxido de azufre (aprox. 0,4%), agua desmineralizada.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Zenith Perlage es un coadyuvante muy eficaz para la estabilización tartárica de los vinos espumosos de forma rápida y fácil de utilizar.</p> <p>Zenith Perlage responde a las exigencias de los productores de espumosos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Muy eficaz y fácil de utilizar.</li> <li>▪ No modifica las características organolépticas del vino.</li> <li>▪ En los vinos rosados o tintos no reacciona con la materia colorante.</li> <li>▪ No altera la filtrabilidad del vino, incluso a bajas temperaturas.</li> <li>▪ Efecto estabilizante duradero en el tiempo.</li> <li>▪ No interacciona con el adyuvante de removido o con las proteínas de las levaduras. Mantiene intacta su eficacia durante la toma de espuma.</li> <li>▪ No presenta problemas en la clarificación en botella "remouage".</li> <li>▪ Las manoproteínas ayudan a preservar el <i>perlage</i> en el tiempo.</li> <li>▪ Adaptable a diferentes métodos de espumante: Método Tradicional, Método Charmat y otros.</li> <li>▪ Reduce el tiempo de estabilización tartárica.</li> <li>▪ Reduce los costes energéticos.</li> <li>▪ Reduce la huella de CO<sub>2</sub> y el consumo de agua potable.</li> </ul> <p>El proceso especial de producción desarrollado por Enartis permite obtener Zenith Perlage, siendo una solución limpia, de color amarillo pálido, idónea para el tratamiento de vinos blancos y rosados. El contenido de dióxido de azufre y el bajo pH de la solución garantizan al producto una estabilidad microbiológica duradera en el tiempo.</p> <p>El poliaspartato de potasio no es un compuesto alérgico y no deriva de organismos genéticamente modificados.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> Estabilización de bitartrato de potasio de los vinos espumosos.</p>
	<p><b>DOSIS</b> Hasta 100 mL/hL (dosis máxima permitida por la UE). La adjunta de 100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 4 mg/L de SO<sub>2</sub>.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> En el vino base</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Usar Zenith Perlage en un vino perfectamente limpio, ya clarificado y estable proteicamente, listo para la toma de espuma.</li> <li>▪ Agregar Zenith Perlage al vino a tratar de manera homogénea.</li> <li>▪ Zenith Perlage no interacciona con los clarificantes que eventualmente se utilizan durante la toma de espuma, no pierde eficacia y en el caso de la toma de espuma en botella, no crea problema en la fase de removido.</li> </ul>

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"> <li>Zenith Perlage no afecta a la filtrabilidad del vino, tampoco cuando se embotella a bajas temperaturas.</li> </ul> <p>ADVERTENCIA: Zenith Perlage puede reaccionar con proteínas y lisozima, provocando turbidez y formación de precipitados. Antes de utilizar Zenith Perlage, el vino debe estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estable proteicamente</li> <li>No debe contener restos de clarificantes proteicos</li> <li>No debe contener lisozima</li> <li>No debe ser tratado con lisozima posteriormente</li> </ul> <p>El uso de poliaspartato de potasio no garantiza la estabilidad del tartrato de calcio. Para determinar la dosis correcta de Zenith Perlage se recomienda efectuar pruebas previas en laboratorio con dosis crecientes de producto y evaluar su impacto en la estabilidad tartárica, proteica y coloidal con los métodos comúnmente utilizados (prueba de frío, calor, conductividad, estabilidad del color, etc.). En vinos tintos con color estable, Zenith Perlage estabiliza el bitartrato de potasio sin reaccionar con los componentes responsables del color. Si existe color inestable, es necesario estabilizarlo con una correcta clarificación antes de continuar con el tratamiento con Zenith Perlage.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 5 kg - 20 kg – 1000 kg</p> <p>Conservación cerrada: conservar el producto protegido de la luz, en lugar fresco, seco y ventilado. Conservación abierta: cerrar y conservar según como está indicado arriba.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex OEnologique International</p> <p>Producto de 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 OEnologique International.

La aplicación del poliaspartato de potasio está protegida por la patente n° 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.