








**ESTABILIZANTES**

# ZENITH WHITE

Solución a base de poliaspartato de potasio, carboximetilcelulosa y goma arábica para la estabilización tartárica y coloidal de vinos blancos muy inestables.

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Poliaspartato de Potasio A-5D K/SD*, Carboximetilcelulosa sódica (CMC), Goma Arábica, Dióxido de azufre (0.3± 0.1%), agua desmineralizada.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Zenith White es una herramienta muy efectiva, rápida y de fácil uso para la estabilización del bitartrato potásico en vinos blancos. Su formulación ha sido especialmente diseñada para conseguir un agente estabilizante con las características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El producto más efectivo de la gama de estabilizantes Enartis: El efecto sinérgico de sus componentes lo hace apto para la estabilización de vinos altamente inestables.</li> <li>▪ Efectividad duradera.</li> <li>▪ Filtrable; el poliaspartato de potasio, la CMC de baja viscosidad y la goma arábica de bajo peso molecular que conforman Zenith White no tienen efecto colmatante y pueden ser añadidos con seguridad antes de microfiltración.</li> <li>▪ Mejora la Calidad del vino: Zenith White aumenta el volumen del vino, suavidad y frescura aromática.</li> <li>▪ Medioambientalmente sostenible: la estabilización con Zenith White conlleva un menor consumo de agua, menor 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 White una solución de color amarillo claro, adecuada para el tratamiento de vinos blancos, 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 Arábica y CMC contenidas en Zenith White no son compuestos alérgenos. Ningún compuesto contenido en su formulación procede de organismos genéticamente modificados.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> Estabilización del bitartrato potásico para vinos blancos.</p>
	<p><b>DOSIS</b> Hasta 100 mL/hL, dosis máxima permitida por la UE. 100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 4 mg/L de SO<sub>2</sub></p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Zenith White debe ser añadido a un vino perfectamente limpio (turbidez &lt; 1 NTU), no demasiado frío (temperatura &gt; 12°C ó 53.6°F) estable proteicamente, y listo para el embotellado. Añadir Zenith White 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 adición. <b>PRECAUCIÓN:</b> Zenith White reacciona con proteínas, lisozima y compuestos coloidales inestables, provocando turbidez y formación de precipitado. Antes de utilizar Zenith White, 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 añadir 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.</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>Por las razones descritas anteriormente, es aconsejable determinar la dosis adecuada de Zenith White 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.). Para más información sobre el uso de Zenith White se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 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.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex CEnologique International Producto de uso enológico, con acuerdo a lo marcado: Reg. (CE) 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 (CE) No 1331/2008) y en el Codex CEnologique 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.*