Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

ESTABILIZANTES

ZENITH WHITE

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

COMPOSICIÓN

Poliaspartato de Potasio A-5D K/SD*, Carboximetilcelulosa sódica (CMC), Goma Arábiga, Dióxido de azufre (0.3± 0.1%), agua desmineralizada.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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:

- Medioambientalmente sostenible: la estabilización con ZENITH WHITE conlleva un menor consumo de agua, menor gasto energético y menor producción de gases CO_2 de efecto invernadero.
- 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.
- Mejora la Calidad del vino: ZENITH WHITE aumenta el volumen del vino, suavidad y frescura aromática.
- Efectividad duradera.
- Filtrable; el poliaspartato de potasio, la CMC de baja viscosidad y la goma arábiga de bajo peso molecular que conforman ZENITH WHITE no tienen efecto colmatante y pueden ser añadidos con seguridad antes de microfiltración.

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 Arábiga y CMC contenidas en ZENITH WHITE no son compuestos alérgenos. Ningún compuesto contenido en su formulación procede de organismos genéticamente modificados.

APLICACIONES

Estabilización del bitartrato potásico para vinos blancos y rosados.

DOSIS

Hasta 100 mL/hL, dosis máxima permitida por la UE.

100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 4 mg/L de SO_2

MODO DE EMPLEO

ZENITH WHITE debe ser añadido a un vino perfectamente limpio (turbidez < 1 NTU), no demasiado frío (temperatura > 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.

PRECAUCIÓN: 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:

- Estable proteicamente
- 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.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

	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.
	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.
	CONFORMIDAD Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Reglamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International Producto de uso enológico, con acuerdo a lo marcado: 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.*

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it