






**STABILIZZANTI**

# ZENITH MEGA

Soluzione a base di poliaspartato di potassio per la stabilizzazione tartarica e colloidale dei vini rossi molto instabili

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Soluzione acquosa a base di E414 gomma arabica Verek, E456 poliaspartato di potassio A-5D K/SD*, mannoproteine, <b>E220 anidride solforosa</b> (approx. 0,3%).</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> ZENITH MEGA è un coadiuvante per la stabilizzazione tartarica e del colore nei vini rossi molto efficace, rapido e facile da usare. La specifica formulazione di ZENITH MEGA è stata studiata per ottenere uno stabilizzante che sia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Efficace per la stabilizzazione tartarica: la sinergia del poliaspartato di potassio e delle mannoproteine lo rende adatto alla stabilizzazione di vini rossi altamente instabili.</li> <li>• Efficace per la stabilizzazione del colore: la gomma arabica Verek previene la precipitazione del colore instabile presente nel vino.</li> <li>• Migliora la qualità del vino: ZENITH MEGA aumenta la sensazione di volume, la morbidezza, l'intenità gustativa e la freschezza aromatica.</li> <li>• Maggiore sostenibilità ambientale: la stabilizzazione con ZENITH MEGA comporta un minor consumo di acqua, di energia ed una minore produzione di gas serra.</li> </ul> <p>Lo speciale processo produttivo messo a punto da Enartis rende ZENITH MEGA una soluzione adatta al trattamento di vini rossi, veloce e facile da usare. Il contenuto di anidride solforosa e il basso pH della soluzione garantiscono al prodotto stabilità microbiologica duratura nel tempo. Il poliaspartato di potassio, la gomma arabica e le mannoproteine contenuti in ZENITH MEGA non sono sostanze allergeniche e non derivano da organismi geneticamente modificati.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stabilizzazione del bitartrato di potassio</li> <li>▪ Stabilizzazione della materia colorante instabile dei vini rossi</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> Fino a 200 mL/hL Dose massima legale in accordo a UE e OIV: 200 g/hL Per le nazioni che non fanno parte dell'UE, consultare la legislazione vigente.  L'aggiunta di 100 mL/hL apporta circa 3 mg/L di SO<sub>2</sub>.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Aggiungere ZENITH MEGA ad un vino limpido (torbidità &lt; 1 NTU), con una temperatura maggiore di 12 °C e pronto per l'imbottigliamento. Aggiungere ZENITH MEGA direttamente al vino da trattare in modo omogeneo. <i>Applicazione in linea dopo la microfiltrazione. (Raccomandato)</i> È possibile dosare ZENITH MEGA in linea dopo la microfiltrazione e prima dell'imbottigliamento. Il prodotto viene utilizzato direttamente e aggiunto con un sistema di dosaggio (<a href="#">EE CDS01</a>), adatto a prodotti viscosi e ad alta precisione e sicurezza.  L'aggiunta di ZENITH MEGA prima della microfiltrazione può modificare la filtrabilità del vino, causando l'ostruzione delle cartucce. Importante: si consiglia di controllare gli indici di filtrabilità prima di procedere alla filtrazione finale.</p>

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.

**ATTENZIONE:** ZENITH MEGA reagisce con proteine, lisozima e altri composti colloidali legati al colore, provocando intorbidamento e formazione di precipitato. Prima di utilizzare ZENITH MEGA, è necessario verificare che il vino:

- Non contenga chiarificanti proteici residui
- Non contenga lisozima
- Non venga trattato con lisozima dopo l'aggiunta di ZENITH MEGA

Per determinare la dose corretta di ZENITH MEGA, si raccomanda di effettuare prove preliminari di laboratorio con dosi crescenti di prodotto e di valutarne l'impatto su filtrabilità, stabilità tartarica, proteica e colloidale con i test normalmente in uso (test a freddo, conducibilità elettrica, test a caldo, indice di filtrabilità, ecc.)

Per ulteriori informazioni sull'uso di ZENITH MEGA si consiglia di consultare il Team Tecnico di Enartis.



**CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

20 kg

Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato.  
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.



**CONFORMITÀ**

Prodotto a base di materie prime conformi a:  
Regolamento (UE) N. 231/2012  
Codex Oenologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:  
Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche

\* Il codice A-5D K/SD identifica il poliaspartato di potassio oggetto dello studio tossicologico sottoposto alla valutazione della European Food Safety Authority (EFSA) e che, dietro parere positivo della stessa EFSA, è stato inserito nella lista degli additivi alimentari permessi nella UE (Allegato II del Reg. (UE) N. 1331/2008) e nel Codex Oenologique International. L'applicazione del poliaspartato di potassio è protetta da brevetto EU n° EP2694637B.

*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.*