






STABILIZZANTI

ZENITH PERLAGE

Soluzione a base di poliaspartato di potassio per la stabilizzazione tartarica dei vini spumanti

	<p>COMPOSIZIONE</p> <p>Poliaspartato di potassio A-5D K/SD*, mannoproteine, anidride solforosa (approx. 0,4%), acqua demineralizzata.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>Zenith Perlage è un coadiuvante per la stabilizzazione tartarica dei vini spumanti efficace, rapido e facile da usare.</p> <p>Zenith Perlage ha tutte le caratteristiche per soddisfare le necessità espresse dai produttori di vini spumanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ È efficace e semplice da utilizzare ▪ Non modifica le caratteristiche organolettiche del vino ▪ Nei vini rossi non reagisce con la materia colorante ▪ Non altera la filtrabilità del vino, neppure a basse temperature ▪ Assicura un effetto stabilizzante duraturo nel tempo ▪ Non reagisce con l'adjuvant de remuage o con le proteine del lievito per cui mantiene intatta la sua efficacia durante la presa di spuma ▪ Non comporta problemi di chiarifica al remuage ▪ La frazione mannoproteica aiuta a preservare il perlage nel tempo ▪ È utilizzabile con diversi metodi di spumantizzazione: Charmat, Champenois e altri ▪ Riduce i tempi della stabilizzazione tartarica ▪ Riduce i costi energetici ▪ Riduce l'emissione di gas serra ed il consumo di acqua potabile. <p>Lo speciale processo produttivo messo a punto da Enartis, rende Zenith Perlage una soluzione limpida, di colore giallo tenue adatta per il trattamento di vini bianchi e rosati. Il contenuto di anidride solforosa e il basso pH della soluzione garantiscono al prodotto stabilità microbiologica duratura nel tempo.</p> <p>Il poliaspartato di potassio non è un composto allergenico e non deriva da organismi geneticamente modificati.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <p>Stabilizzazione del bitartrato di potassio nei vini spumanti e frizzanti.</p>
	<p>DOSI</p> <p>Fino a 100 ml/hl, (dose massima consentita nell'UE) L'aggiunta di 100 ml/hl apportano circa 4 mg/L di SO₂.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>In vino base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usare Zenith Perlage in vino limpido, già chiarificato e proteicamente stabile, pronto per la presa di spuma. • Aggiungere Zenith Perlage al vino da trattare in modo omogeneo.

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.

- Zenith Perlage non interagisce con i chiarificanti eventualmente utilizzati durante la presa di spuma, non perde efficacia e, nel caso di presa di spuma in bottiglia, non crea problemi in fase di remuage.
- Zenith Perlage non modifica la filtrabilità del vino, anche in caso di imbottigliamento a bassa temperatura.

ATTENZIONE: Zenith Perlage reagisce con le proteine e il lisozima causando intorbidamento e formazione di precipitato. Prima di utilizzare Zenith Perlage, è necessario verificare che il vino:

- sia stabile dal punto di vista proteico
- non contenga chiarificanti proteici residui
- non contenga lisozima
- non venga trattato con lisozima dopo l'aggiunta di Zenith Perlage.

L'uso di poliaspartato di potassio non assicura la stabilità del tartrato di calcio

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

In vini rossi con colore stabile, Zenith Perlage stabilizza tartaricamente senza interagire con la materia colorante. In caso di colore instabile, è necessario stabilizzare il colore con una chiarifica prima di procedere con il trattamento con Zenith Perlage.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

5 kg, 20 kg, 1000 kg



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

CONFORMITÀ

Prodotto composto da materie prime conformi a:
Codex Œnologique International



Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Reg. (CE) N. 606/2009
Reg. (UE) 2019/934 (si applica a decorrere dal 07/12/2019)

* 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. (EC) No 1331/2008) e nel Codex Œnologique 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.