








**STABILIZZANTI**

# ZENITH PERLAGE

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

	<p><b>COMPOSIZIONE</b></p> <p>Poliaspartato di potassio A-5D K/SD*, mannoproteine, <b>anidride solforosa (approx. 0,4%)</b>, acqua demineralizzata.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b></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"> <li>▪ È efficace e semplice da utilizzare</li> <li>▪ Non modifica le caratteristiche organolettiche del vino</li> <li>▪ Nei vini rossi non reagisce con la materia colorante</li> <li>▪ Non altera la filtrabilità del vino, neppure a basse temperature</li> <li>▪ Assicura un effetto stabilizzante duraturo nel tempo</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Non comporta problemi di chiarifica al remuage</li> <li>▪ La frazione mannoproteica aiuta a preservare il perlage nel tempo</li> <li>▪ È utilizzabile con diversi metodi di spumantizzazione: Charmat, Champenois e altri</li> <li>▪ Riduce i tempi della stabilizzazione tartarica</li> <li>▪ Riduce i costi energetici</li> <li>▪ Riduce l'emissione di gas serra ed il consumo di acqua potabile.</li> </ul> <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><b>APPLICAZIONI</b></p> <p>Stabilizzazione del bitartrato di potassio nei vini spumanti e frizzanti.</p>
	<p><b>DOSI</b></p> <p>Fino a 100 ml/hl, (dose massima consentita nell'UE) L'aggiunta di 100 ml/hl apporta circa 4 mg/L di SO<sub>2</sub>.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <p>In vino base</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare ZENITH PERLAGE in vino limpido, già chiarificato e proteicamente stabile, pronto per la presa di spuma.</li> <li>• Aggiungere ZENITH PERLAGE al vino da trattare in modo omogeneo.</li> </ul>

*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 professione o dall'utilizzo improprio del prodotto.*

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• ZENITH PERLAGE non modifica la filtrabilità del vino, anche in caso di imbottigliamento a bassa temperatura.</li> </ul> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sia stabile dal punto di vista proteico</li> <li>▪ non contenga chiarificanti proteici residui</li> <li>▪ non contenga lisozima</li> <li>▪ non venga trattato con lisozima dopo l'aggiunta di ZENITH PERLAGE.</li> </ul> <p>L'uso di poliaspartato di potassio non assicura la stabilità del tartrato di calcio</p> <p>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.).</p> <p>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.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b></p> <p>5 kg - 20 kg - 1000 kg</p> <p>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.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b></p> <p>Prodotto composto da materie prime conformi a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) N. 2019/934 e successive modifiche.</p>

\* 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 professione o dall'utilizzo improprio del prodotto.