








STABILIZZANTI

ZENITH UNO

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

	<p>COMPOSIZIONE</p> <p>Poliaspartato di potassio A-5D K/SD*, anidride solforosa (approx. 0,4%), acqua demineralizzata.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>ZENITH UNO è un coadiuvante per la stabilizzazione tartarica dei vini efficace, rapido e facile da usare.</p> <p>ZENITH UNO rappresenta un'ottima alternativa a tutti i trattamenti fisici (stabilizzazione a freddo, resine a scambio cationico ed elettrodialisi), per i seguenti vantaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ maggior sostenibilità ambientale: minor consumo di energia ed acqua, minore produzione di gas serra. ▪ rispetta la qualità del vino: minore rischio di ossidazione; migliore preservazione di aromi, colore e struttura; nessun impatto organolettico sul vino trattato. ▪ la sua applicazione non richiede investimenti in attrezzature particolari. ▪ il processo di stabilizzazione con ZENITH UNO è rapido e non richiede manodopera specializzata. <p>Anche quando confrontato con gli stabilizzanti attualmente permessi, ZENITH UNO offre dei vantaggi che lo rendono unico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ è molto efficace. ▪ assicura un effetto stabilizzante duraturo nel tempo. ▪ non altera la filtrabilità del vino. ▪ nei vini rossi non reagisce con la materia colorante. ▪ è resistente alle alte temperature e può essere utilizzato in vini sottoposti a pastorizzazione. <p>Lo speciale processo produttivo messo a punto da Enartis, rende ZENITH UNO 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 in vini bianchi, rossi e rosati.</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>Usare ZENITH UNO in vino chiarificato e filtrato (torbidità < 2 NTU), privo di colore e proteine instabili, pronto per l'imbottigliamento.</p> <p>Aggiungere ZENITH UNO al vino da trattare in modo omogeneo. ZENITH UNO non modifica la filtrabilità del vino e può essere aggiunto immediatamente prima dell'imbottigliamento.</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.

	<p>ATTENZIONE: ZENITH UNO reagisce con le proteine e il lisozima causando intorbidamento e formazione di precipitato. Prima di utilizzare ZENITH UNO, è necessario verificare che il vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 UNO. <p>L'uso di poliaspartato di potassio non assicura la stabilità del tartrato di calcio.</p> <p>Per determinare la dose corretta di ZENITH UNO, 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 UNO 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 UNO.</p> <p>Per una più precisa messa a punto del processo di stabilizzazione con ZENITH UNO, si consiglia di consultare il servizio tecnico di Enartis.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>5 kg, 20 kg, 200 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>CONFORMITÀ</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 protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.