






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"> ▪ la sua applicazione non richiede investimenti in attrezzature particolari. ▪ il processo di stabilizzazione con Zenith Uno è rapido e non richiede manodopera specializzata. ▪ rispetta la qualità del vino: minore rischio di ossidazione; migliore preservazione di aromi, colore e struttura; nessun impatto organolettico sul vino trattato. ▪ maggior sostenibilità ambientale: minor consumo di energia ed acqua, minore produzione di gas serra. <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. Zenith Uno può essere utilizzato in vini successivamente sottoposti a pastorizzazione.</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 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:

- 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.

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

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.).

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.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

5 kg, 20 kg, 200 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.