








**STABILIZZANTI**

**ZENITH UNO**

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

	<p><b>COMPOSIZIONE</b></p> <p>Soluzione di poliaspartato di potassio A-5D K/SD* e <b>E220 anidride solforosa</b> (approx. 0,3)</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b></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 come la stabilizzazione a freddo, le resine a scambio cationico e l'elettrodialisi, grazie ai suoi numerosi vantaggi. Offre una maggiore sostenibilità ambientale con un minor consumo di energia e acqua e una minore produzione di gas serra. Rispetta la qualità del vino, riducendo il rischio di ossidazione e preservando meglio aromi, colore e struttura, senza alcun impatto organolettico sul vino trattato. La sua applicazione non richiede investimenti in attrezzature particolari e il processo di stabilizzazione con ZENITH UNO è rapido e non necessita di manodopera specializzata.</p> <p>Anche quando confrontato con gli stabilizzanti attualmente permessi, ZENITH UNO si distingue per la sua elevata efficacia e l'effetto stabilizzante duraturo nel tempo, inoltre non alterazione la filtrabilità del vino e non reagisce con il colore nei vini rossi e rosati. ZENITH UNO resiste alle alte temperature, rendendolo utilizzabile anche in vini sottoposti a pastorizzazione.</p> <p>Il poliaspartato di potassio non deriva da organismi geneticamente modificati.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <p>Stabilizzazione del bitartrato di potassio in vini bianchi, rossi e rosati.</p>
	<p><b>DOSI</b></p> <p>Fino a 100 ml/hl (dose massima consentita nell'UE)</p> <p>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>Usare ZENITH UNO in vino chiarificato e filtrato (torbidità &lt; 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> <p><b>ATTENZIONE:</b> 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"> <li>▪ Sia stabile proteicamente</li> <li>▪ Non contenga chiarificanti proteici residui</li> <li>▪ Non contenga lisozima</li> <li>▪ Non venga trattato con lisozima dopo l'aggiunta di ZENITH UNO.</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 UNO, si raccomanda di effettuare prove preliminari di laboratorio con dosi crescenti di prodotto e di valutarne l'impatto su stabilità tartarica, proteica e</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>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 ulteriori informazioni sull'uso di ZENITH UNO si consiglia di consultare il Team Tecnico di Enartis.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b></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><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 protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.*