Inspiring innovation.

SCHEDA TECNICA

STABILIZZANTI

ZENITH WHITE

Stabilizzante tartarico per vini bianchi e rosati molto instabili

COMPOSIZIONE

Soluzione acquosa di E456 poliaspartato di potassio A-5D K/SD*, E466 carbossimetilcellulosa sodica (CMC), E414 gomma arabica, ***E220 anidride solforosa*** (approx. 0,4%).

CARATTERISTICHE GENERALI

ZENITH WHITE è un coadiuvante per la stabilizzazione del bitartrato di potassio, efficace, rapido e facile da usare.

ZENITH WHITE rappresenta un'ottima alternativa ai trattamenti sottrattivi (stabilizzazione a freddo, resine a scambio cationico ed elettrodialisi), per i seguenti vantaggi:

- *maggior sostenibilità ambientale*: minor consumo di energia ed acqua, minore produzione di gas serra.
- *rispetto della qualità del vino*: minore rischio di ossidazione; migliore preservazione di aromi, colore e struttura.
- *ottimizzazione del processo di stabilizzazione*: tecnica rapida che non richiede elevato impiego di manodopera.

La sua formulazione è stata studiata allo scopo di ottenere uno stabilizzante che sia:

- *in grado di gestire livelli di instabilità tartarica molto alti.* L'effetto sinergico dei suoi componenti rende ZENITH WHITE ideale per la stabilizzazione di vini molto instabili.
- *efficace nel tempo*.
- *migliorativo della qualità del vino*: migliora la percezione gustativa, la morbidezza e la freschezza aromatica del vino.

Lo speciale processo produttivo messo a punto da Enartis, rende ZENITH WHITE 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.

Il poliaspartato di potassio, la gomma arabica e la CMC contenuti in ZENITH WHITE non sono sostanze allergeniche e non derivano da organismi geneticamente modificati.

APPLICAZIONI

Stabilizzazione del bitartrato di potassio in vini bianchi e rosati.

DOSI

Fino a 100 mL/hL
Dose massima legale in accordo a UE e OIV: 100 mL/hL
Per le nazioni che non fanno parte dell'UE, consultare la legislazione vigente.

L'aggiunta di 100 mL/hL apportano circa 4 mg/L di SO_2.

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

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

MODALITÀ D'USO

Usare ZENITH WHITE in vino già chiarificato, perfettamente limpido (torbidità < 1 NTU), con una temperatura superiore a 12°C, stabile proteicamente e, nel caso dei vini rosati, privo di colore instabile, pronto per l'imbottigliamento.
ATTENZIONE: ZENITH WHITE reagisce con le proteine e il lisozima causando intorbidamento e formazione di precipitato. Prima di utilizzare ZENITH WHITE, è necessario verificare che il vino:

- sia stabile proteicamente;
- non contenga chiarificanti proteici residui;
- non contenga lisozima;
- non venga trattato a posteriori con lisozima.

Aggiungere ZENITH WHITE al vino da trattare in modo omogeneo. ZENITH WHITE ha un limitato impatto sulla filtrabilità del vino e può quindi essere aggiunto prima della microfiltrazione. Si raccomanda di effettuare prove preliminari di laboratorio con dosi crescenti di prodotto e valutare l'indice di filtrabilità del vino aggiunto di ZENITH WHITE prima di procedere con l'imbottigliamento.

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

Per una più precisa messa a punto del processo di stabilizzazione con ZENITH WHITE, si consiglia di consultare il servizio tecnico di Enartis.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

20 kg – 1000 kg

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

CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi a:
Regolamento (UE) N. 231/2012
Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche

** 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. (UE) N. 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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it