








STABILIZZANTI

ZENITH WHITE

Soluzione a base di poliaspartato di potassio per la stabilizzazione tartarica di vini bianchi molto instabili

	<p>COMPOSIZIONE Poliaspartato di potassio A-5D K/SD*, carbossimetilcellulosa sodica (CMC), gomma arabica, anidride solforosa (approx. 0,4%), acqua demineralizzata.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>Zenith White è un coadiuvante per la stabilizzazione tartarica dei vini bianchi efficace, rapido e facile da usare.</p> <p>Zenith White 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 White 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>La sua formulazione è stata studiata allo scopo di ottenere uno stabilizzante che sia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il più efficace di tutta la gamma Enartis: l'effetto sinergico dei suoi componenti rende Zenith White ideale per la stabilizzazione di vini molto instabili. ▪ Efficace nel tempo. ▪ Filtrabile: il poliaspartato di potassio, la CMC a bassa viscosità e la gomma arabica a basso peso molecolare con cui è formulato Zenith White non hanno effetto colmatante e possono essere aggiunti in modo sicuro prima della microfiltrazione. ▪ Migliorativo della qualità del vino: Zenith White migliora la percezione gustativa, la morbidezza e la freschezza aromatica del vino. ▪ Sostenibile per l'ambiente: la stabilizzazione con Zenith White comporta un minor consumo di energia ed acqua e una minore produzione di gas serra. <p>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.</p> <p>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.</p>
	<p>APPLICAZIONI Stabilizzazione del bitartrato di potassio in vini bianchi.</p>
	<p>DOSI Fino a 100 mL/hL, (dose massima consentita nell'UE) L'aggiunta di 100 mL/hL apportano circa 4 mg/L di SO₂.</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>MODALITÀ D'USO</p> <p>Usare Zenith White in vino chiarificato e filtrato (torbidità < 2 NTU), non troppo freddo (temperatura > 12°C), privo di proteine instabili e pronto per l'imbottigliamento.</p> <p>Aggiungere Zenith White al vino da trattare in modo omogeneo. Zenith White non modifica la filtrabilità del vino e può essere aggiunto immediatamente prima dell'imbottigliamento.</p> <p>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:</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 White. <p>L'uso di poliaspartato di potassio non assicura la stabilità del tartrato di calcio.</p> <p>Per determinare la dose corretta di Zenith White, 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 a caldo ecc.).</p> <p>Per una più precisa messa a punto del processo di stabilizzazione con Zenith White, si consiglia di consultare il servizio tecnico Enartis.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>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>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto composto da materie prime conformi a: Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</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.