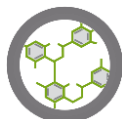


## SOLUZIONE A BASE DI POLIASPARTATO DI POTASSIO PER LA STABILIZZAZIONE TARTARICA DI VINI BIANCHI MOLTO INSTABILI



### COMPOSIZIONE

Poliaspartato di potassio A-5D K/SD\*, carbossimetilcellulosa sodica (CMC), gomma arabica, anidride solforosa (0,3± 0,1%), acqua demineralizzata.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione limpida di colore giallo tenue.

ZENITH<sup>®</sup> WHITE è un coadiuvante per la stabilizzazione tartarica dei vini bianchi e rosati efficace, rapido e facile da usare.

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

- *Il più efficace di tutta la gamma Enartis*: l'effetto sinergico dei suoi componenti rende ZENITH<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> WHITE non hanno effetto colmatante e possono essere aggiunti in modo sicuro prima della microfiltrazione.
- *Migliorativo della qualità del vino*: ZENITH<sup>®</sup> WHITE migliora la percezione gustativa, la morbidezza e la freschezza aromatica del vino.
- *Sostenibile per l'ambiente*: la stabilizzazione con ZENITH<sup>®</sup> WHITE comporta un minor consumo di energia ed acqua e una minore produzione di gas serra.

Lo speciale processo produttivo messo a punto da Enartis, rende ZENITH<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> 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 consentita nell'UE)  
L'aggiunta di 100 ml/hl apportano circa 3 mg/l di SO<sub>2</sub>.



## MODALITÀ D'USO

Usare ZENITH<sup>®</sup> WHITE in vino chiarificato e filtrato (torbidità < 2 NTU), non troppo freddo (temperatura > 12°C), privo di proteine instabili e pronto per l'imbottigliamento.

Aggiungere ZENITH<sup>®</sup> WHITE al vino da trattare in modo omogeneo. ZENITH<sup>®</sup> WHITE non modifica la filtrabilità del vino e può essere immediatamente prima dell'imbottigliamento.

**ATTENZIONE:** ZENITH<sup>®</sup> WHITE reagisce con le proteine e il lisozima causando intorbidamento e formazione di precipitato. Prima di utilizzare ZENITH<sup>®</sup> WHITE, è necessario verificare che il vino:

- Sia stabile proteicamente
- Non contenga chiarificanti proteici residui
- Non contenga lisozima
- Non venga trattato con lisozima dopo l'aggiunta di ZENITH<sup>®</sup> WHITE.

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

Per determinare la dose corretta di ZENITH<sup>®</sup> 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.).

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



## CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

20 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.

**Prodotto per uso enologico,** secondo quanto previsto da:  
Regolamento (CE) 606/2009 – Regolamento (UE) 2017/1961

**Prodotto composto da materie prime con caratteristiche conformi a:**  
Codex Oenologique International

*\* 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 Oenologique International.*

*L'applicazione del poliaspartato di potassio è protetta da brevetto EU n° EP2694637B.*

