

## SOLUÇÃO À BASE DE POLIASPARTATO DE POTÁSSIO PARA A ESTABILIZAÇÃO COLOIDAL E TARTÁRICA DOS VINHOS TINTOS



### COMPOSIÇÃO

Poliaspartato de potássio A-5D K/SD\*, goma-arábica de *Acacia verek*, dióxido de enxofre (0,3 ± 0,1 %), água desionizada

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: transparente ou ligeiramente opalescente, solução amarelada.

**ZENITH<sup>®</sup> COLOR** é uma ferramenta altamente eficaz, rápida e de fácil utilização para a estabilização dos bitartratos de potássio e da matéria corante em vinhos tintos e rosados.

Os ingredientes que entram na formulação de **ZENITH<sup>®</sup> COLOR** foram selecionados para se obter um agente estabilizante com várias vantagens:

- **Eficaz na estabilização tartárica:** o poliaspartato de potássio impede a formação e o crescimento dos cristais de bitartratos de potássio, prevenindo desse modo a sua precipitação em garrafa
- **Eficaz na estabilização da matéria corante:** a goma-arábica de *Acacia verek* previne a precipitação dos compostos corantes instáveis presentes no vinho
- **Filtrável:** o especial processo de produção da goma-arábica reduz o seu efeito colmatante, possibilitando que **ZENITH<sup>®</sup> COLOR** seja adicionado ao vinho antes da filtração final que precede o engarrafamento
- **Respeito pela qualidade do vinho:** não tem efeito sobre o perfil sensorial do vinho; não obriga a uma prévia colagem para remoção de matéria corante instável; menor risco de oxidação; melhor preservação dos aromas, cor e estrutura
- **Ambientalmente sustentável:** diminuto consumo de energia, água e isento de produção de gases com efeito de estufa por parte da adega

O seu especial processo de produção desenvolvido pela Enartis faz de **ZENITH<sup>®</sup> COLOR** uma solução transparente, praticamente sem cor, muito fácil de usar, recomendada sobretudo para o tratamento de vinhos tintos e rosados. O baixo pH e o dióxido de enxofre presente na solução asseguram uma estabilidade microbiológica duradoura.

O poliaspartato de potássio e a goma-arábica que compõe o **ZENITH<sup>®</sup> COLOR** não são alergénicos. Nenhum dos componentes na formulação deste produto tem origem em organismos geneticamente modificados.



### APLICAÇÕES

Estabilização dos bitartratos de potássio e da matéria corante em vinhos tintos e rosados.





### DOSES

Até 200 mL/hL, dose máxima permitida na UE.  
Dose média aconselhada: 150 mL/hL  
100 mL/hL aportam aprox. 3 mg/L de SO<sub>2</sub>.



### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

**ZENITH<sup>®</sup> COLOR** deve ser usado em vinhos já clarificados, estabilizados do ponto de vista proteico e corante, filtrados (turbidez < 2 NTU) e prontos para o engarrafamento.

Adicionar **ZENITH<sup>®</sup> COLOR** ao vinho a ser tratado, garantindo a sua boa homogeneização em todo o volume. Em vinhos com adequado índice de filtrabilidade, o produto não afeta significativamente a filtrabilidade do vinho e pode ser adicionado antes da filtração final que precede o engarrafamento.

**ATENÇÃO:** **ZENITH<sup>®</sup> COLOR** reage com proteínas e lisozima, causando turbidez e formação de precipitados. Antes de utilizar **ZENITH<sup>®</sup> COLOR**, é essencial que o vinho se apresente:

- proteicamente estável (vinhos rosados);
- isento de resíduos de proteínas de clarificação;
- isento de lisozima, não podendo ser posteriormente tratado com lisozima.

NOTA: a aplicação de poliaspartato de potássio não garante a estabilização do tartarato de cálcio.

Pelas características acima referidas, recomenda-se determinar a dosagem adequada de **ZENITH<sup>®</sup> COLOR** através de ensaios laboratoriais com doses crescentes e avaliações da filtrabilidade, estabilidade proteica e coloidal, com recurso aos métodos normalmente utilizados (índice de filtrabilidade, teste do frio, condutividade, estabilidade corante, banho-maria, etc.).

Para um protocolo mais detalhado sobre a utilização de **ZENITH<sup>®</sup> COLOR**, recomenda-se que contacte o S/ suporte técnico na Enartis.



### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 5 Kg - 20 Kg- 200 kg- 1000 kg

**Embalagem fechada:** Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

**Embalagem aberta:** Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia, de acordo com:

Regulamento (UE) nº 2017/1961 e Regulamento (CE) nº 606/2009

Produto produzido com matérias-primas de acordo com as seguintes especificações:

Codex Œnologique International

*\* O código A-5D K/SD identifica o poliaspartato de potássio submetido a estudos toxicológicos desenvolvidos para a European Food Safety Authority (EFSA) e, após a sua aprovação, foi inserido na lista de aditivos alimentares da UE para uso em alimentos (Anexo II do Regulamento (CE) nº 1331/2008) e no Codex Œnologique International.*





Agentes Estabilizantes

*A aplicação do poliaspartato de potássio está protegida na UE pela Patente nº EP2694637B.*



Código da Ficha: ZenithColor/pt (Revisão nº 2, may 2018) – Pág. 3/3

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.

ESSECO srl - San Martino - Trecate (NO) Italy - Tel. +39-0321-790.300 - Fax +39-0321-790.347  
vino@enartis.it - www.enartis.com