








AGENTES ESTABILIZANTES

ZENITH COLOR

Solução à base de poliaspartato de potássio para a estabilização coloidal e tartárica dos vinhos tintos

	<p>COMPOSIÇÃO Solução à base de poliaspartato de potássio A-5D K/SD*, goma arábica de Acacia verek, E220 dióxido de enxofre (aprox. 0, 3%)</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS ZENITH 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.</p> <p>Os ingredientes que entram na formulação de ZENITH COLOR foram selecionados para se obter um agente estabilizante com diversas vantagens:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Ambientalmente sustentável:</i> diminuto consumo de energia, água e isento de produção de gases com efeito de estufa por parte da adega. ▪ <i>Eficaz na estabilização tartárica:</i> o poliaspartato de potássio impede a formação e o crescimento dos cristais de bitartratos de potássio, prevenindo desse modo a sua precipitação em garrafa; ▪ <i>Eficaz na estabilização da matéria corante:</i> a goma-arábica de Acacia Verek previne a precipitação dos compostos corantes instáveis presentes no vinho; ▪ <i>Respeito pela qualidade do vinho:</i> 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; ▪ <i>Filtrável:</i> o especial processo de produção da goma arábica reduz o seu efeito colmatante, possibilitando que ZENITH COLOR seja adicionado ao vinho antes da filtração final que precede o engarrafamento; <p>O seu especial processo de produção desenvolvido pela Enartis faz de ZENITH 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.</p> <p>Nenhum dos componentes na formulação deste produto tem origem em organismos geneticamente modificados.</p>
	<p>APLICAÇÕES Estabilização dos bitartratos de potássio e da matéria corante em vinhos tintos e rosados.</p>
	<p>DOSES Até 170 mL/hL (dose máxima permitida na UE). O produto contém 5% de KPA</p> <p>100 mL/hL aportam aprox. 4 mg/L de SO₂.</p>

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.

	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <p>ZENITH COLOR deve ser usado em vinhos já clarificados (turbidez < 2 NTU), estabilizados do ponto de vista proteico e prontos para o engarrafamento.</p> <p>Adicionar ZENITH 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.</p> <p>ATENÇÃO: ZENITH COLOR reage com proteínas e lisozima, causando turbidez e formação de precipitados. Antes de utilizar ZENITH COLOR, é essencial que o vinho se apresente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ proteicamente estável (vinhos rosados); ▪ isento de resíduos de proteínas de clarificação; ▪ isento de lisozima; não podendo ser posteriormente tratado com lisozima. <p>A aplicação de poliaspartato de potássio não garante a estabilização do tartarato de cálcio.</p> <p>Pelas características acima referidas, recomenda-se determinar a dosagem adequada de ZENITH 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.).</p> <p>Para um protocolo mais detalhado sobre a utilização de ZENITH COLOR, recomenda-se que contacte o S/ suporte técnico na Enartis.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</p> <p>5 Kg - 20 Kg – 200 kg - 1000 Kg</p> <p>Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International</p> <p>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.</p>

* 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 (UE) nº 1331/2008) e no Codex Œnologique International. A aplicação do poliaspartato de potássio está protegida na UE pela Patente nº EP2694637B