








AGENTES ESTABILIZANTES

ZENITH MEGA

Estabilização tartárica e coloidal de vinhos tintos

	<p>COMPOSIÇÃO Solução aquosa de goma arábica de Acacia verek, poliaspartato de potássio A-5D K/SD*, manoproteínas, E220 dióxido de enxofre (aprox. 0,3%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS ZENITH MEGA é uma solução altamente eficaz, rápida e de fácil utilização para a estabilização dos bitartratos de potássio e da matéria corante em vinhos tintos.</p> <p>Os ingredientes que entram na formulação de ZENITH MEGA foram selecionados para se obter um agente estabilizante com diversas vantagens:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ambientalmente sustentável: a estabilização com ZENITH MEGA conduz a um diminuto consumo de energia, água e à não emissão de CO₂; ▪ 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; ▪ Melhora a qualidade sensorial do vinho: ZENITH MEGA aumenta o volume de boca, a suavidade, enaltece o sabor e a frescura aromática. <p>O seu especial processo de produção desenvolvido pela Enartis, faz de ZENITH MEGA uma ferramenta 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 a duradoura estabilidade microbiológica do produto.</p> <p>O poliaspartato de potássio e a goma-arábica que compõe o ZENITH MEGA não são alergénicos. 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 200 mL/hL Dose máxima legal na UE e OIV: 200 g/hL Fora da UE, consultar a legislação em vigor.</p> <p>100 mL/hL aportam aprox. 3 mg/L de SO₂.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO ZENITH MEGA deve ser aplicado em vinhos já clarificados, estabilizados do ponto de vista proteico, filtrados (turbidez < 1 NTU) e prontos para o engarrafamento.</p> <p>Adicionar ZENITH MEGA ao vinho a ser tratado, garantindo a sua boa homogeneização em todo o volume.</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><i>Adição em linha após a microfiltração (recomendado)</i> ZENITH MEGA pode ser doseado em linha após a microfiltração e antes do engarrafamento. O produto é utilizado diretamente e adicionado com um sistema de dosagem (EE CDS01), que é adequado para produtos viscosos e é altamente preciso e seguro. A adição de ZENITH MEGA antes da microfiltração pode alterar a filtrabilidade do vinho, provocando o entupimento dos cartuchos. Importante: É aconselhável verificar os índices de filtrabilidade antes de proceder à filtração final.</p> <p>ATENÇÃO: o poliaspartato de potássio reage com proteínas e lisozima, causando turbidez e formação de precipitados. Antes de utilizar ZENITH MEGA, é essencial que o vinho se apresente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ proteicamente estável (vinhos rosados); ▪ isento de resíduos de clarificantes proteicos; ▪ isento de lisozima, não podendo ser posteriormente tratado com lisozima. <p>Para determinar a dose adequada de ZENITH MEGA, recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais prévios, com doses crescentes e avaliações da filtrabilidade, estabilidade proteica, tartárica e coloidal, com recurso aos métodos normalmente utilizados (índice de filtrabilidade, teste do frio, condutividade elétrica, estabilidade corante, banho-maria, etc.).</p> <p>Para um protocolo mais detalhado sobre a utilização de ZENITH MEGA, recomenda-se que contacte o Suporte técnico na Enartis.</p>
	<p>EMBALAGENS E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 20 kg</p> <p>Embalagem fechada: manter ao abrigo da luz, num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com: Regulamento (UE) 2012/231 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 (CE) nº 1331/2008) e no Codex Œnologique International. A aplicação do poliaspartato de potássio está protegida pela Patente nº EP2694637B da UE.

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.