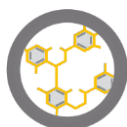


## SOLUÇÃO À BASE DE POLIASPARTATO DE POTÁSSIO PARA A ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA DE VINHOS ESPUMANTES



### COMPOSIÇÃO

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

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspetto: transparente, solução amarelada.

**ZENITH® PERLAGE** é uma ferramenta altamente eficaz, rápida e de fácil utilização para a estabilização dos bitartratos de potássio nos vinhos espumantes.

Pode ser utilizada como alternativa aos tratamentos subtrativos (frio, resinas de troca catiónica, eletrodialise), com as seguintes vantagens:

- É muito eficaz e simples de utilizar, não requer mão-de-obra especializada.
- Não modifica as características organolépticas do vinho.
- Não altera a filtrabilidade do vinho, mesmo a baixas temperaturas.
- Assegura um efeito de estabilização duradouro.
- Não reage com os adjuvantes de *remuage* ou com as proteínas de leveduras pelo que mantém a sua eficácia durante a segunda fermentação (*prise de mousse*).
- Não interfere com a clarificação durante a *remuage*.
- As manoproteínas contribuem para uma *perlage* mais prolongada.
- Está recomendado para todos os métodos de espumantização: clássico, Charmat, etc.
- Reduz o tempo de estabilização tartárica.
- Reduz os custos com energia, assim como as emissões de gases com efeito de estufa.
- Não requer utilização de água potável.

O seu especial processo de produção desenvolvido pela Enartis faz de **ZENITH® PERLAGE** uma solução transparente, praticamente sem cor, muito fácil de usar, que respeita o perfil de tonalidade e brilho do vinho. O baixo pH e o dióxido de enxofre presente na solução asseguram uma estabilidade microbiológica duradoura.

O poliaspartato de potássio e as manoproteínas que compõe o **ZENITH® PERLAGE** não são substâncias alergénicas. Nenhum dos componentes na formulação deste produto tem origem em organismos geneticamente modificados.



### APLICAÇÕES

Estabilização dos bitartratos de potássio em vinhos espumantes e frisantes.





## DOSES

Até 100 mL/hL, dose máxima permitida na U.E.  
100 mL/hL aportam aprox. 3 mg/L de SO<sub>2</sub>.



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Quando aplicado ao vinho base:

- Aplicar o **ZENITH<sup>®</sup> PERLAGE** ao vinho pronto para a segunda fermentação, preferencialmente estável do ponto de vista proteico.
- Aplicar o **ZENITH<sup>®</sup> PERLAGE** de forma homogénea ao volume total.
- **ZENITH<sup>®</sup> PERLAGE** não interage com os clarificantes que são utilizados durante a toma de espuma, não perde eficácia e, no caso do método clássico, não interfere com a fase de *remuage*.
- **ZENITH<sup>®</sup> PERLAGE** não modifica a filtrabilidade do vinho, mesmo no caso de engarrafamentos a baixa temperatura.

**ZENITH<sup>®</sup> PERLAGE** pode ser aplicado ao licor de expedição proteicamente estável, por forma a garantir a devida estabilidade tartárica do licor e consequentemente, do produto final.

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

- proteicamente estável;
- 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.

Em vinhos estáveis do ponto de vista corante, **ZENITH<sup>®</sup> PERLAGE** estabiliza os bitartaratos de potássio sem que haja qualquer reação com os compostos corantes. Na presença de matéria corante instável, é necessário removê-la com o recurso a uma clarificação ou colagem, antes da sua aplicação.

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



## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 5 Kg – 20 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.*

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



Código da Ficha: ZenithPerlage/pt (Revisão nº 2, maio 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