





AGENTES ESTABILIZANTES

# ZENITH PERLAGE

Solução à base de poliaspartato de potássio para a estabilização tartárica de vinhos espumantes.

	<p><b>COMPOSIÇÃO</b> Poliaspartato de potássio A-5D K/SD*, manoproteínas, dióxido de enxofre (aprox. 0,4%), água desionizada.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Aspeto: transparente, solução amarelada.</p> <p>Zenith Perlage é uma solução altamente eficaz, rápida e de fácil utilização para a estabilização dos bitartratos de potássio nos vinhos espumantes.</p> <p>Pode ser utilizada como alternativa aos tratamentos subtrativos (frio, resinas de troca catiónica, eletrodiálise), com as seguintes vantagens:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ É muito eficaz e simples de utilizar, não requer mão-de-obra especializada;</li> <li>▪ Não modifica as características organolépticas do vinho;</li> <li>▪ Não altera a filtrabilidade do vinho, mesmo a baixas temperaturas;</li> <li>▪ Assegura um efeito de estabilização duradouro;</li> <li>▪ Não reage com os adjuvantes de <i>remuage</i> ou com as proteínas de leveduras pelo que mantém a sua eficácia durante a segunda fermentação (<i>prise de mousse</i>);</li> <li>▪ Não interfere com a clarificação durante a <i>remuage</i>;</li> <li>▪ Em vinhos tintos não reage com a matéria corante;</li> <li>▪ As manoproteínas contribuem para uma <i>perlage</i> mais prolongada;</li> <li>▪ Está recomendado para todos os métodos de espumantização: clássico, Charmat, etc.;</li> <li>▪ Reduz o tempo de estabilização tartárica;</li> <li>▪ Reduz os custos com energia, assim como as emissões de gases com efeito de estufa;</li> <li>▪ Permite poupança significativa de água na adega.</li> </ul> <p>O seu especial processo de produção desenvolvido pela Enartis faz de Zenith Perlage uma solução transparente, praticamente incolor, 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.</p> <p>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.</p>
	<p><b>APLICAÇÕES</b> Estabilização dos bitartratos de potássio em vinhos espumantes e vinhos carbonatados e frisantes.</p>
	<p><b>DOSES</b> Até 100 mL/hL, dose máxima permitida na UE. 100 mL/hL aportam aprox. 4 mg/L de SO<sub>2</sub>.</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.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Quando aplicado ao vinho base:

- Aplicar o Zenith Perlage ao vinho pronto para a segunda fermentação, preferencialmente estável do ponto de vista proteico.
- Aplicar o Zenith Perlage de forma homogénea ao volume total.
- Zenith 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 Perlage não modifica a filtrabilidade do vinho, mesmo no caso de engarrafamentos a baixa temperatura.

Zenith 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 Perlage reage com proteínas e lisozima, causando turbidez e formação de precipitados. Antes de utilizar Zenith 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 Perlage estabiliza os bitartratos 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 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



Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.  
Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

### LEGISLAÇÃO

Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:

Codex Œnologique International



Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (UE) 2019/934

\* 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.

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.