

SOLUÇÃO DE POLIASPARTATO DE POTÁSSIO PARA A ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA DOS VINHOS



COMPOSIÇÃO

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

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: transparente, solução amarelada.

ZENITH[®] UNO é uma ferramenta altamente eficaz, rápida e de fácil utilização para a estabilização dos bitartratos de potássio no vinho.

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

- A sua aplicação não requer investimento em equipamentos
- O processo de estabilização com **ZENITH[®] UNO** é rápido e não requer mão-de-obra especializada
- É mais respeitador da qualidade do vinho: menos risco de oxidação; melhor preservação dos aromas, cor e estrutura; sem impacto no perfil sensorial do vinho
- É ambientalmente mais sustentável: diminuto consumo de energia, água e isento de produção de gases com efeito de estufa por parte da adega

Quando comparado com outros agentes estabilizantes autorizados, **ZENITH[®] UNO** oferece vantagens que o tornam único:

- É muito eficaz mesmo em vinhos que se apresentem muito instáveis
- Assegura um efeito de estabilização duradouro
- Não afeta a filtrabilidade do vinho
- Em vinhos tintos não tem impacto na estabilidade corante
- Resiste a temperaturas elevadas, podendo ser aplicado em vinhos que serão alvo de pasteurização

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

O poliaspartato de potássio que compõe o **ZENITH[®] UNO** é não alergénico. Nenhum dos componentes na formulação deste produto tem origem em organismos geneticamente modificados.



APLICAÇÕES

Estabilização dos bitartratos de potássio em vinhos brancos, tintos e rosados.





DOSES

Até 100 mL/hL, dose máxima permitida na UE.
100 mL/hL aportam aprox. 3 mg/L de SO₂.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ZENITH[®] UNO 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[®] UNO** ao vinho a ser tratado, garantindo a sua boa homogeneização em todo o volume. O produto não afeta a filtrabilidade e o vinho pode ser engarrafado imediatamente após a adição do produto. **ZENITH[®] UNO** está também indicado para vinhos que serão alvo de pasteurização.

ATENÇÃO: ZENITH[®] UNO reage com proteínas e lisozima, causando turbidez e formação de precipitados. Antes de utilizar **ZENITH[®] UNO**, 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[®] UNO** 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[®] UNO** 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 – 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 Cœnologique 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 Alimentarius International. A aplicação do poliaspartato de potássio está protegida na UE pela Patente nº EP2694637B.



Código da Ficha: ZenithUno/pt (Revisão nº 2, mayo 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