



AGENTES ESTABILIZANTES

ZENITH UNO

Solução de poliaspartato de potássio para a estabilização tartárica dos vinhos.

| | |
|--|---|
| | <p>COMPOSIÇÃO Poliaspartato de potássio A-5D K/SD*, dióxido de enxofre (aprox. 0,4 %), água desionizada.</p> <p>A aplicação do poliaspartato de potássio está protegida na UE pela patente nº EP2694637B e nos EUA pela patente nº US 10,508,258 B2.</p> |
| | <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Zenith Uno é uma ferramenta altamente eficaz, rápida e de fácil utilização para a estabilização dos bitartaratos de potássio no vinho.</p> <p>Pode ser utilizada como alternativa aos tratamentos físicos (frio, resinas de troca catiónica, eletrodialise), com as seguintes vantagens:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>Quando comparado com outros agentes estabilizantes autorizados, Zenith Uno oferece vantagens que o tornam único:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 e rosados, não tem impacto na estabilidade corante; ▪ Resiste a temperaturas elevadas, podendo ser aplicado em vinhos que serão alvo de pasteurização. <p>O seu especial processo de produção desenvolvido pela Enartis faz de Zenith Uno uma solução transparente ligeiramente amarelada, 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.</p> <p>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.</p> |
| | <p>APLICAÇÕES Estabilização dos bitartaratos de potássio em vinhos brancos, tintos, rosados e vinhos espumantes.</p> |
| | <p>DOSES Até 100 mL/hL, dose máxima permitida na UE. 100 mL/hL aportam aprox. 4 mg/L de SO₂.</p> |
| | <p>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.</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>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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • proteicamente estável; • isento de resíduos de proteínas de clarificação; • isento de lisozima, não podendo ser posteriormente tratado com lisozima. <p>NOTA: a aplicação de poliaspartato de potássio não garante a estabilização do tartarato de cálcio.</p> <p>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.).</p> <p>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.</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 e manter como acima indicado.</p> |
|  | <p>LEGISLAÇÃO</p> <p><u>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:</u> Codex Œnologique International</p> <p><u>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:</u> Regulamento (UE) 2019/934</p> <p>Produto aprovado para uso nos EUA pelo 27 CFR 24.250.</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.

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.