








## AGENTES ESTABILIZANTES

## ZENITH UNO

Solução de poliaspartato de potássio para a estabilização tartárica dos vinhos

	<p><b>COMPOSIÇÃO</b> Poliaspartato de potássio A-5D K/SD*, dióxido de enxofre (aprox. 0,4 %), água desionizada.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> ZENITH UNO é uma ferramenta altamente eficaz, rápida e de fácil utilização para a estabilização dos bitartratos de potássio no vinho.</p> <p>Pode ser utilizada como alternativa aos tratamentos físicos (frio, resinas de troca catiônica, eletrodialise), com as seguintes vantagens:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>É ambientalmente mais sustentável: diminuto consumo de energia, água e isento de produção de gases com efeito de estufa por parte da adega;</li> <li>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;</li> <li>A sua aplicação não requer investimento em equipamentos;</li> <li>O processo de estabilização com ZENITH UNO é rápido e não requer mão-de-obra especializada.</li> </ul> <p>Quando comparado com outros agentes estabilizantes autorizados, ZENITH UNO oferece vantagens que o tornam único:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>É muito eficaz;</li> <li>Assegura um efeito de estabilização duradouro;</li> <li>Não afeta a filtrabilidade do vinho;</li> <li>Em vinhos tintos e rosados, não tem impacto na estabilidade corante;</li> <li>Resiste a temperaturas elevadas, podendo ser aplicado em vinhos que serão alvo de pasteurização.</li> </ul> <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><b>APLICAÇÕES</b> Estabilização dos bitartratos de potássio em vinhos brancos, rosados e tintos.</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>
	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> ZENITH UNO deve ser usado em vinhos já clarificados, estabilizados do ponto de vista proteico e corante, filtrados (turbidez &lt; 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.</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"> <li>• proteicamente estável;</li> <li>• isento de resíduos de proteínas de clarificação;</li> <li>• isento de lisozima, não podendo ser posteriormente tratado com lisozima.</li> </ul> <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>Para um protocolo mais detalhado sobre a utilização de ZENITH UNO, recomenda-se que contacte o S/ suporte técnico na Enartis.</p>
	<p><b>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</b> 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><b>LEGISLAÇÃO</b></p> <p>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com: Regulamento (UE) N. 231/2012 Codex Cœnologique International</p> <p>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) 2019/934 e alterações subseqüentes.</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 (UE) nº 1331/2008) e no Codex Cœnologique 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.