








AGENTES ESTABILIZANTES

ZENITH WHITE

Solução à base de poliaspartato de potássio para a estabilização tartárica de vinhos brancos muito instáveis.

	<p>COMPOSIÇÃO Poliaspartato de potássio A-5D K/SD*, carboximetilcelulose sódica (CMC), goma arábica, dióxido de enxofre (aprox. 0,4 %), água desionizada.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: transparente, solução amarelada.</p> <p>Zenith White é uma ferramenta altamente eficaz, rápida e de fácil utilização para a estabilização dos bitartaratos de potássio de vinhos brancos que apresentam elevados níveis de instabilidade.</p> <p>Os ingredientes que entram na formulação de Zenith White foram selecionados para se obter um agente estabilizante com várias vantagens:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ O estabilizante mais eficaz de toda a gama Enartis: a ação sinérgica dos seus componentes permite estabilizar vinhos altamente instáveis, como por exemplo vinhos jovens e do ano; ▪ Efeito muito duradouro no tempo; ▪ Filtrável: o poliaspartato de potássio, a CMC de baixa viscosidade e a goma arábica de baixo peso molecular que entram na formulação não têm efeito colmatante, possibilitando que o Zenith White seja adicionado ao vinho antes da filtração final que precede o engarrafamento; ▪ Melhoria do perfil organolético do vinho: Zenith White melhora a percepção sensorial, aumenta a suavidade e a frescura aromática do vinho; ▪ Ambientalmente sustentável: diminuto consumo de energia, água e isento de produção de gases com efeito de estufa por parte da adega; ▪ A utilização de Zenith White dispensa qualquer investimento em equipamentos. <p>O seu especial processo de produção desenvolvido pela Enartis faz de Zenith White 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.</p> <p>O poliaspartato de potássio, a CMC e a goma arábica que compõe o Zenith White não são alergénicos. Nenhum dos componentes na formulação deste produto tem origem em organismos geneticamente modificados.</p>
	<p>APLICAÇÕES Estabilização dos bitartaratos de potássio em vinhos brancos.</p>
	<p>DOSES Até 100 mL/hL, dose máxima permitida na UE. 100 mL/hL aportam aprox. 4 mg/L de SO₂.</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>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <p>Zenith White deve ser usado em vinhos clarificados e filtrados (turbidez < 2 NTU), isentos de proteínas instáveis, não muito frios (temperatura > 12°C) e prontos para o engarrafamento.</p> <p>Adicionar Zenith White ao vinho a ser tratado, garantindo a sua boa homogeneização em todo o volume. Zenith White não afeta a filtrabilidade do vinho, podendo ser adicionado antes da filtração final que precede o engarrafamento.</p> <p>ATENÇÃO: Zenith White reage com proteínas e lisozima, causando turbidez e formação de precipitados. Antes de utilizar Zenith White, é essencial que o vinho se apresente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ proteicamente estável (vinhos rosados); ▪ 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>Pelas características acima referidas, recomenda-se determinar a dosagem adequada de Zenith White através de ensaios laboratoriais com doses crescentes e avaliações da estabilidade tartárica, proteica e coloidal, com recurso aos métodos normalmente utilizados (teste do frio, condutividade, banho-maria, etc.).</p> <p>Para um protocolo mais detalhado sobre a utilização de Zenith White, recomenda-se que contacte o S/ suporte técnico na Enartis.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</p> <p>Embalagem: 20 Kg</p> <p>Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem 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>

* 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.