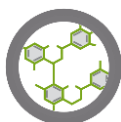


SOLUÇÃO À BASE DE POLIASPARTATO DE POTÁSSIO PARA A ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA DE VINHOS BRANCOS MUITO INSTÁVEIS



COMPOSIÇÃO

Poliaspartato de potássio A-5D K/SD*, carboximetilcelulose sódica (CMC), goma-arábica, dióxido de enxofre ($0,3 \pm 0,1 \%$), água desionizada

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: transparente, solução amarelada.

ZENITH® WHITE é uma ferramenta altamente eficaz, rápida e de fácil utilização para a estabilização dos bitartratos de potássio de vinhos brancos e rosados que apresentam elevados níveis de instabilidade.

Os ingredientes que entram na formulação de **ZENITH® WHITE** foram selecionados para se obter um agente estabilizante com várias vantagens:

- *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 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 perceção 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.

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.

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.



APLICAÇÕES

Estabilização dos bitartratos de potássio em vinhos brancos 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[®] 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.

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.

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:

- proteicamente estável (vinhos rosados);
- 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.

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.).

Para um protocolo mais detalhado sobre a utilização de **ZENITH[®] WHITE**, recomenda-se que contacte o S/ suporte técnico na Enartis.



EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 5 Kg - 20 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) n° 2017/1961 e Regulamento (CE) n° 606/2009

Produto produzido com matérias-primas de acordo com as seguintes especificações:

Codex Œnologique 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) n° 1331/2008) e no Codex Œnologique International.*

A aplicação do poliaspartato de potássio está protegida na UE pela Patente n° EP2694637B.