

AGENTES ESTABILIZANTES

ZENITH WHITE NF

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



COMPOSIÇÃO

Carboximetilcelulose sódica (CMC), poliaspartato de potássio A-5D K/SD*, goma arábica, dióxido de enxofre (aprox. 0,4 %), água desionizada.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

ZENITH WHITE NF 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.

ZENITH WHITE NF apresenta uma excelente alternativa a todos os tratamentos físicos (estabilização a frio, resinas de troca catiónica e electrodiálise), com as seguintes vantagens:

- Ambientalmente sustentável: diminuto consumo de energia, água e isento de produção de gases com efeito de estufa por parte da adega;
- Respeita a qualidade do vinho: menor risco de oxidação; melhor preservação dos aromas, cor e estrutura; sem impacto organoléptico no vinho tratado;
- A utilização não requer investimento especial em equipamentos; O processo de estabilização com ZENITH WHITE NF é rápido e não requer mão-de-obra especializada.

Os ingredientes que entram na formulação de ZENITH WHITE NF 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, 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 NF seja adicionado ao vinho antes da filtração final que precede o engarrafamento;
- Melhoria do perfil organoléptico do vinho: ZENITH WHITE NF melhora a percepção sensorial, aumenta a suavidade e a frescura aromática do vinho;

O seu especial processo de produção desenvolvido pela Enartis faz de ZENITH WHITE NF 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 NF 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.

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>DOSES Até 150 mL/hL, dose máxima permitida na UE. 100 mL/hL aportam aprox. 4 mg/L de SO₂.</p> |
|  | <p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO ZENITH WHITE NF 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 NF ao vinho a ser tratado, garantindo a sua boa homogeneização em todo o volume. ZENITH WHITE NF não afeta a filtrabilidade do vinho, podendo ser adicionado antes da filtração final que precede o engarrafamento.</p> <p>ATENÇÃO: ZENITH WHITE NF reage com proteínas e lisozima, causando turbidez e formação de precipitados. Antes de utilizar ZENITH WHITE NF, 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>Pelas características acima referidas, recomenda-se determinar a dosagem adequada de ZENITH WHITE NF 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 NF, recomenda-se que contacte o S/ suporte técnico na Enartis.</p> |
|  | <p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO 20 Kg, 1000 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 Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com: Regulamento (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique 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 (CE) n° 1331/2008) e no Codex Oenologique International. A aplicação do poliaspartato de potássio está protegida na UE pela Patente n° 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.