

COMUNICAZIONE AL MERCATO RELATIVA ALL'IMPIEGO IN ENOLOGIA DI POLIASPARTATO DI POTASSIO – ZENITH®

- I prodotti Zenith® di Enartis sono stati applicati, e hanno già dimostrato la loro efficacia, su decine di milioni di ettolitri di vari vini in tutto il mondo.
- Nella sua qualità di titolare, fra gli altri, del brevetto EP2694637, valido fino al 29 marzo 2032, è stata Esseco S.r.l. (di cui Enartis è la divisione enologica) a chiedere all'EFSA (European Food Safety Authority) di valutare se vi fosse alcun rischio tossicologico in merito alla sicurezza alimentare del poliaspartato di potassio quale additivo stabilizzatore dei vini.
- L'EFSA ha dunque condotto la richiesta valutazione del rischio sulla base delle specifiche chimico fisiche e del processo produttivo di polimerizzazione termica del poliaspartato di potassio descritte nel dossier presentato dalla Esseco S.r.l. e consultabile alla pagina web <https://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/pub/4435>.
- Il poliaspartato di potassio utilizzato da Enartis (Zenith®) è ottenuto esclusivamente con procedimento di polimerizzazione termica ed è prodotto negli Stati Uniti d'America sotto il diretto controllo di Esseco S.r.l.
- Il poliaspartato di potassio viene ulteriormente lavorato da Enartis (Zenith®) nei propri impianti produttivi, grazie ad uno specifico Know-How, per ottenere composti che offrano la massima efficacia e facilità d'utilizzo in cantina.
- Enartis (Zenith®) commercializza il suo poliaspartato di potassio nelle sue varie formulazioni solo ed esclusivamente attraverso i propri canali distributivi.