

# ZENITH: la soluzione sostenibile per la stabilizzazione

Rispettare la qualità del vino in modo semplice, sicuro e veloce, riducendo i costi

La necessità di migliorare la sostenibilità ambientale dei processi e l'incessante aumento dei costi di produzione del vino rende necessaria l'attenta valutazione di tutte le pratiche enologiche disponibili. La stabilizzazione a freddo, tecnica ancora parecchio sfruttata per la gestione del bitartrato di potassio (KHT), evidenzia molti limiti già superati da metodi alternativi più moderni. L'uso di colloidi stabilizzanti permette di abbassare drasticamente i consumi energetici e l'impatto ambientale del processo, rendendone più semplice la sua gestione. ZENITH rappresenta l'apice di questa tecnica.

## COSA RAPPRESENTA ZENITH?



### Eco-sostenibilità

Riduzione significativa del consumo energetico, acqua potabile ed emissioni di CO<sub>2</sub>.



### Risultato sicuro

Garanzia di stabilità di KHT e colore nel tempo.



### Qualità

Rispetto delle caratteristiche organolettiche dei vini.



### Filtrabilità

Zero impatto sulla filtrazione in pre-imbottigliamento.



### Ottimizzazione

Velocità di processo e riduzione di manodopera.



### Esperienza

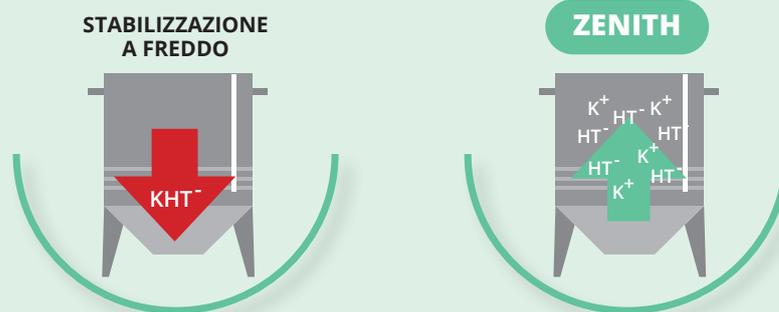
Usato in tutto il mondo su ogni tipologia di vino.

## COS'È E COSA FA ZENITH

Il poliaspartato di potassio è il sale di un poliaminoacido derivante dall'acido L-aspartico, aminoacido naturalmente presente nell'uva. Blocca la formazione e la crescita dei cristalli di bitartrato di potassio garantendo la stabilità nel tempo anche in condizioni di stoccaggio non ottimali.

## PERCHÉ USARE ZENITH

### VANTAGGI TECNICI

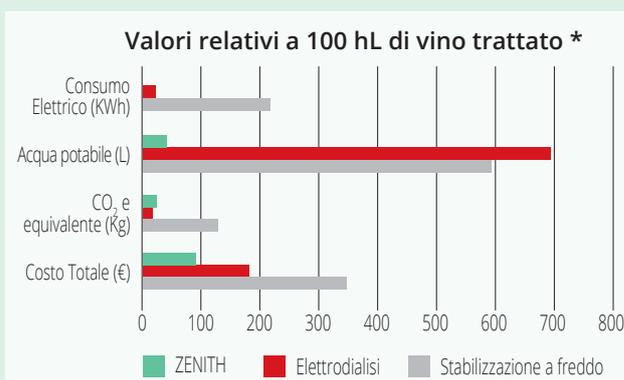


- Impatto sulle caratteristiche organolettiche, diminuzione di acidità e struttura
- Perdita di longevità
- Elevato impiego di manodopera
- Tempi variabili di stabilizzazione, difficoltà di programmazione

- Mantenimento delle caratteristiche organolettiche, conservando acidità e struttura
- Protezione della naturale longevità
- Impatto trascurabile sull'indice di filtrabilità
- Tempi minimi di stabilizzazione, maggior efficienza di processo

### VANTAGGI AMBIENTALI E ECONOMICI

Pratica eco-sostenibile che permette di ridurre i costi di produzione. ZENITH, rispetto alle tecniche di stabilizzazione più utilizzate, abbassa drasticamente il consumo di elettricità, di acqua potabile e le emissioni di CO<sub>2</sub>.



La semplificazione di processo permette inoltre di risparmiare fino all'80% della manodopera rispetto alle tecniche di riferimento.

\*Dati progetto europeo Stabiwine

# ZENITH: la soluzione sostenibile per la stabilizzazione

## QUANDO UTILIZZARE ZENITH

ZENITH deve essere aggiunto in modo omogeneo su vino già chiarificato e stabile proteicamente. Si raccomanda di eseguire un'eventuale stabilizzazione del tartrato di calcio prima dell'aggiunta di ZENITH. La sua applicazione può essere effettuata anche subito prima della filtrazione finale.

## GAMMA ZENITH

### — ZENITH UNO

ZENITH UNO a base di poliaspartato di potassio, è il prodotto di riferimento per la stabilizzazione dei vini bianchi e rosati.

La sua ampia possibilità applicativa ne permette l'uso anche nei vini rossi poiché non reagisce con il colore stabile.



### — ZENITH WHITE NF

ZENITH WHITE NF contiene carbossimetilcellulosa (CMC), poliaspartato di potassio e gomma arabica.

Ottima soluzione per vini estremamente instabili come i vini giovani imbottigliati in tempi rapidi.



### — ZENITH COLOR

ZENITH COLOR a base di poliaspartato di potassio e gomma arabica Verek, è la soluzione di riferimento per la stabilizzazione dei vini rossi. Risolve l'instabilità del colore con un minimo impatto sull'indice di filtrabilità del vino.



### — ZENITH PERLAGE

ZENITH PERLAGE è un formulato specifico per vini spumanti a base di poliaspartato di potassio e mannoproteine.

Aiuta a preservare nel tempo il perlage.



	STABILITÀ TARTARICA	STABILITÀ COLORE
ZENITH UNO	— — —	
ZENITH COLOR	— — —	— — —
ZENITH WHITE NF	— — — —	
ZENITH PERLAGE	— —	

**enartis**

Inspiring innovation.

Via San Cassiano 99,  
28069 San Martino Trecate NO, Italia  
Tel. +39-0321.790.300  
Fax +39-0321.790.347  
vino@enartis.it - www.enartis.com