ZENITH: die nachhaltige Lösung für die Stabilisierung

Eine einfache, sichere und schnelle Technik zur Kostensenkung unter Wahrung der Weinqualität

Der unaufhaltsame Anstieg der Produktionskosten für Wein und die Notwendigkeit, die Nachhaltigkeit der Verfahren zu verbessern, machen eine sorgfältige Bewertung aller verfügbaren önologischen Verfahren erforderlich. Die Kältestabilisierung, eine immer noch weit verbreitete Technik zur Behandlung von Kaliumbitartrat (KHT), weist viele Grenzen auf, die bereits durch modernere alternative Methoden überwunden wurden. Durch den Einsatz von Stabilisierungskolloiden können der Energieverbrauch und die Umweltauswirkungen des Prozesses erheblich reduziert werden, so dass er leichter zu handhaben ist. ZENITH ist der Höhepunkt dieser Technik.

WOFÜR STEHT ZENITH?

Nachhaltigkeit
Deutliche Reduzierung des Energie- und Trinkwasserverbrauchs und der CO_2-Emissionen.

Sicheres Ergebnis
Garantie der KHT- und Farbstabilität auf lange Sicht.

Qualität
Wahrung der organoleptischen Eigenschaften der Weine.

Filtrierbarkeit
Keine Auswirkungen auf die Filtration vor der Abfüllung.

Optimierung
Prozessgeschwindigkeit und Arbeitsersparnis.

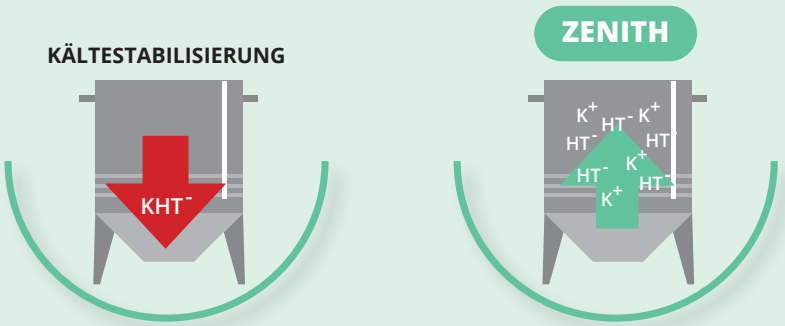
Erfahrung
Wird weltweit bei allen Weintypen verwendet.

WAS IST UND WAS MACHT ZENITH?

Kaliumpolyaspartat ist das Salz einer Polyaminosäure, die von der L-Asparaginsäure herrührt, einer Aminosäure, die auf natürliche Weise in Weintrauben vorkommt. Es blockiert die Bildung und das Wachstum von Kaliumbitartratkristallen und sorgt so für langfristige Stabilität, auch unter ungünstigen Lagerbedingungen.

WARUM ZENITH VERWENDEN?

TECHNISCHE VORTEILE



KÄLTESTABILISIERUNG

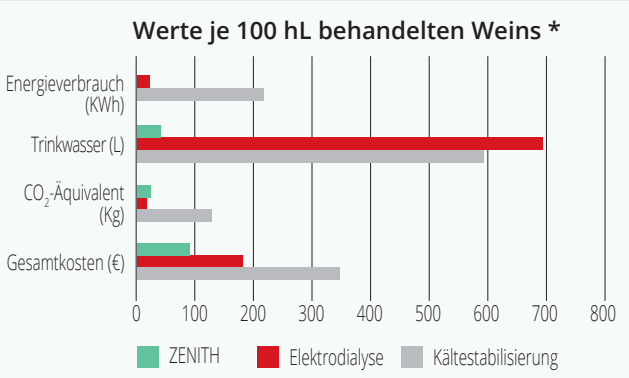
- Auswirkung auf die organoleptischen Eigenschaften, Abnahme des Säuregehalts und der Struktur
- Verlust an Langlebigkeit
- Hoher Arbeitseinsatz
- Schwankende Stabilisierungszeiten, Schwierigkeiten bei der Planung

ZENITH

- Beibehaltung der organoleptischen Eigenschaften, Erhaltung des Säuregehalts und der Struktur
- Schutz der natürlichen Langlebigkeit
- Vernachlässigbarer Einfluss auf den Filtrationsindex
- Minimale Stabilisierungszeit, verbesserte Prozesseffizienz

ÖKONOMISCHE VORTEILE

Ein nachhaltiges Verfahren, das die Produktionskosten senkt. Im Vergleich zu den gängigsten Stabilisierungsverfahren reduziert ZENITH den Strom- und Trinkwasserverbrauch sowie die CO_2-Emissionen entscheidend.



Die Vereinfachung des Prozesses ermöglicht außerdem eine Arbeitszeiteinsparung von bis zu 80 % im Vergleich zu den Referenzverfahren.

*** Daten europäisches Projekt Stabiwine**

ZENITH: die nachhaltige Lösung für die Stabilisierung

WANN ZENITH VERWENDEN?

ZENITH muss gleichmäßig in den bereits geklärten und eiweißstabilen Wein gegeben werden. Es wird empfohlen, vor der Zugabe von ZENITH eine Stabilisierung des Calciumtartrats vorzunehmen. Die Anwendung kann auch unmittelbar vor der Endfiltration erfolgen.

ZENITH RANGE

ZENITH UNO

ZENITH UNO, auf der Basis von Kaliumpolyaspartat, ist das Referenzprodukt für die Stabilisierung von Weiß- und Roséweinen. Seine breite Anwendungsmöglichkeit erlaubt auch den Einsatz in Rotwein, da es nicht mit stabiler Farbe reagiert.

ZENITH COLOR

ZENITH COLOR, basierend auf Kaliumpolyaspartat und Gummi Arabicum Verek, ist die Referenzlösung zur Stabilisierung von Rotwein. Es löst die Instabilität der Farbe mit minimalen Folgen für den Filtrationsindex des Weins.

ZENITH WHITE NF

ZENITH WHITE NF enthält Carboxymethylcellulose (CMC), Kaliumpolyaspartat und Gummi arabicum. Eine ausgezeichnete Lösung für extrem unstabile Weine, wie z.B. junge, kurzfristig abgefüllte Weine.

	BESSERE WEINSTEINSTABILITÄT	BESSERE FARBSTABILITÄT
ZENITH UNO		
ZENITH COLOR		
ZENITH WHITE NF		

enartis
Inspiring innovation.

Deutschland & Österreich
Miklós Jobbágy
Mobil: +43 660 60 22 964
miklos.jobbagy@enartis.com

Alexander Waberer
Mobil: +43 670 55 90 970
alexander.waberer@enartis.com