

ZENITH: La estabilización de los vinos más sostenible

Una técnica sencilla, eficaz y rápida para reducir costes de estabilización respetando la calidad del vino

El constante aumento de los costes de producción del vino y la necesidad de mejorar la sostenibilidad ambiental hace necesario que se lleve a cabo una evaluación exhaustiva de las prácticas utilizadas para la elaboración del vino. La estabilización por frío, técnica que se sigue usando ampliamente para la estabilización del bitartrato de potasio (KHT), ha demostrado tener muchas limitaciones que han sido subsanadas por métodos más modernos. El uso de coloides estabilizantes permite reducir drásticamente el consumo energético y el impacto ambiental del proceso, a la vez que facilita su gestión operativa. ZENITH representa el punto más álgido de esta técnica.

¿QUÉ REPRESENTA ZENITH?



Sostenibilidad medioambiental

Reducción significativa de consumo de energía, uso de agua y emisiones de CO₂.



Resultados seguros

Garantiza la estabilidad del KHT y del color en el tiempo.



Calidad

Respeto de las características sensoriales del vino.



Filtrabilidad

Ningún efecto en la filtración pre-embotellado.



Optimización

Velocidad del proceso y reducción de mano de obra.



Experiencia

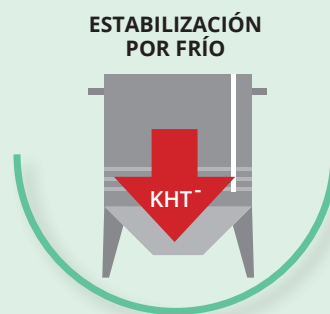
Utilizado en todo el mundo en todo tipo de vino.

¿QUÉ ES ZENITH Y QUÉ HACE?

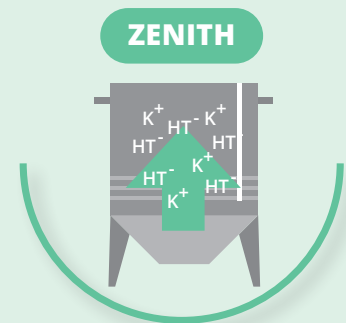
El poliaspartato de potasio es la sal de un poliaminoácido derivado del ácido L-aspártico, un aminoácido que se encuentra presente de manera natural en las uvas. Bloquea la formación y el crecimiento de cristales de bitartrato de potasio asegurando la estabilidad del vino en el tiempo, incluso en condiciones de conservación poco adecuadas.

¿POR QUÉ USAR ZENITH?

— VENTAJAS TÉCNICAS



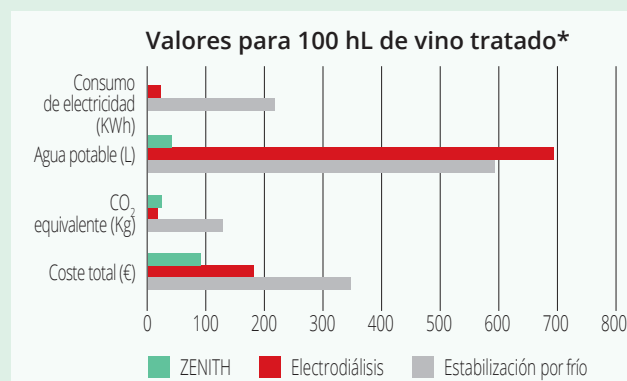
- Impacto en las características organolépticas, disminución de acidez y estructura
- Mayor riesgo de oxidación y envejecimiento prematuro
- Mucha mano de obra
- Duración variable del tratamiento estabilizante, dificultades en la programación



- Mantenimiento de las características organolépticas, conservación de acidez y estructura
- Menos riesgo de oxidación y envejecimiento prematuro
- Impacto insignificante en el índice de filtrabilidad
- Reducción del tiempo del tratamiento estabilizante, mayor eficacia.

— VENTAJAS ECONÓMICAS

Práctica que promueve la sostenibilidad medioambiental y que reduce los costes de producción. ZENITH, en comparación con otras técnicas de estabilización comúnmente utilizadas, reduce drásticamente el consumo de electricidad, el consumo de agua potable y las emisiones de CO₂.



La simplificación del proceso además permite ahorrar hasta un 80% de mano de obra en comparación con las otras técnicas de estabilización.

*Datos del proyecto Europeo Stabiwine

ZENITH: La estabilización de los vinos más sostenible

CUÁNDO USAR ZENITH

ZENITH debe añadirse al vino una vez clarificado y estable desde el punto de vista proteico y realizar después una buena homogeneización. Si se aplica un tratamiento para la estabilización del tartrato de calcio, se recomienda realizarlo antes del tratamiento con ZENITH. Se puede utilizar inmediatamente antes de la filtración final.

GAMA ZENITH

ZENITH UNO

ZENITH UNO, producto a base de poliaspartato de potasio, es el producto ideal para estabilizar vinos blancos y rosados.



ZENITH WHITE NF

ZENITH WHITE NF contiene carboximetilcelulosa (CMC), poliaspartato de potasio y goma arábiga. Una excelente solución para vinos extremadamente inestables como vinos jóvenes que se embotellaran rápidamente.



ZENITH COLOR

ZENITH COLOR, a base de poliaspartato de potasio y goma arábiga Verek, es la solución de referencia para estabilizar los vinos tintos. Estabiliza el color con un impacto mínimo en la filtrabilidad del vino.



ZENITH MEGA

ZENITH MEGA contiene poliaspartato de potasio, manoproteínas y goma arábiga Verek. Gracias a su formulación estabiliza los vinos tintos al mismo tiempo que aumenta el volumen, suavidad, potencia del sabor y frescura aromática del vino.



ZENITH PERLAGE

ZENITH PERLAGE es una formulación específica para vinos espumosos a base de poliaspartato de potasio y manoproteínas. Ayuda a conservar el *perlage* en el tiempo.



	MAYOR ESTABILIDAD TARTÁRICA	MAYOR ESTABILIDAD COLORANTE
ZENITH UNO		
ZENITH WHITE NF		
ZENITH COLOR		
ZENITH MEGA		
ZENITH PERLAGE		

enartis

Inspiring innovation.

ENARTIS SEPSA S.A.U.

Polígono Industrial Lentiscares

Calle Jardines, Parc. 21 - 26370 Navarrete, La Rioja

Tel +34 941 441 220 - info.rioja@enartis.es

www.enartis.com