








STABILIZZANTI

ZENITH COLOR

Soluzione a base di poliaspartato di potassio per la stabilizzazione tartarica e colloidale dei vini rossi

	<p>COMPOSIZIONE</p> <p>Soluzione di Poliaspartato di potassio A-5D K/SD*, gomma arabica Verek, E220 anidride solforosa (approx. 0, 3%)</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>ZENITH COLOR è un coadiuvante per la stabilizzazione tartarica e del colore dei vini rossi e rosati efficace, rapido e facile da usare.</p> <p>La sua formulazione è stata studiata allo scopo di ottenere uno stabilizzante che sia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Sostenibile per l'ambiente:</i> la stabilizzazione con ZENITH COLOR riduce il consumo di energia elettrica ed acqua e la produzione di gas serra. ▪ <i>Efficace per la stabilizzazione tartarica:</i> il poliaspartato di potassio interferisce sulla formazione e la crescita dei cristalli di bitartrato di potassio e previene così la loro precipitazione in bottiglia. ▪ <i>Efficace per la stabilizzazione del colore:</i> la gomma arabica Verek previene la precipitazione del colore instabile presente nel vino. ▪ <i>Rispettoso della qualità del vino:</i> non modifica la qualità sensoriale del vino; non necessita una chiarifica preliminare per eliminare il colore instabile; riduce il rischio di ossidazione; non comporta perdita di aromi, colore e struttura. ▪ <i>Filtrabile:</i> lo speciale processo adottato per la produzione della gomma arabica, ne riduce l'effetto colmatante e fa sì che ZENITH COLOR possa essere usato prima della filtrazione finale. <p>Lo speciale processo produttivo messo a punto da Enartis, rende ZENITH COLOR una soluzione limpida e di colore giallo tenue, adatta per il trattamento dei vini rossi e rosati, rapida e facile da utilizzare. Il contenuto di anidride solforosa e il basso pH della soluzione garantiscono al prodotto stabilità microbiologica duratura nel tempo.</p> <p>Il poliaspartato di potassio e la gomma arabica contenuti in ZENITH COLOR non derivano da organismi geneticamente modificati.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <p>Stabilizzazione del bitartrato di potassio e colore in rossi e rosati.</p>
	<p>DOSI</p> <p>Fino a 170 mL/hL (dose massima consentita nell'UE) Il prodotto contiene 5% di KPA.</p> <p>L'aggiunta di 100 mL/hL apporta circa 4 mg/L di SO₂.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Usare ZENITH COLOR in vino limpido (torbidità < 2 NTU), privo di proteine instabili e pronto per l'imbottigliamento.</p> <p>Aggiungere ZENITH COLOR al vino da trattare in modo omogeneo. In vini con un adeguato indice di filtrabilità, ZENITH COLOR non modifica in modo significativo la filtrabilità e può essere aggiunto prima della filtrazione finale. Si sconsiglia la filtrazione tangenziale del vino aggiunto di ZENITH COLOR.</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

	<p>ATTENZIONE: ZENITH COLOR reagisce con le proteine e il lisozima causando intorbidamento e formazione di precipitato. Prima di utilizzare ZENITH COLOR, è necessario verificare che il vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sia stabile proteicamente (vino rosato) ▪ Non contenga chiarificanti proteici residui ▪ Non contenga lisozima ▪ Non venga trattato con lisozima dopo l'aggiunta di ZENITH COLOR. <p>L'uso di poliaspartato di potassio non assicura la stabilità del tartrato di calcio.</p> <p>Per determinare la dose corretta di ZENITH COLOR, si raccomanda di effettuare prove preliminari di laboratorio con dosi crescenti di prodotto e di valutarne l'impatto su filtrabilità, stabilità tartarica, proteica e colloidale con i test normalmente in uso (test a freddo, conducibilità elettrica, test a caldo, indice di filtrabilità, ecc.).</p> <p>Per una più precisa messa a punto del processo di stabilizzazione con ZENITH COLOR, si consiglia di consultare il servizio tecnico Enartis.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>5 kg – 20 kg – 200 kg – 1000 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto composto da materie prime conformi a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) N. 2019/934 e successive modifiche.</p>

* Il codice A-5D K/SD identifica il poliaspartato di potassio oggetto dello studio tossicologico sottoposto alla valutazione della European Food Safety Authority (EFSA) e che, dietro parere positivo della stessa EFSA, è stato inserito nella lista degli additivi alimentari permessi nella UE (Allegato II del Reg. (UE) No 1331/2008) e nel Codex Œnologique International. L'applicazione del poliaspartato di potassio è protetta da brevetto EU n° EP2694637B.

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.