

KALIUMPOLYASPARTAT-BASIERTE LÖSUNG ZUR WEINSTEINSTABILISIERUNG IN WEIN



ZUSAMMENSETZUNG

Kaliumpolyaspartat A-5D K/SD* (E456), Schwefeldioxid (0.3 ± 0.1 %), demineralisiertes Wasser.

ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: klare, gelbliche Lösung

ZENITH[®] UNO ist ein effektives, schnell und einfach anzuwendendes Mittel zur Stabilisierung von Kaliumbitartrat in Wein.

Es kann als Alternative zu physikalischen Verfahren (Kühlung, Kationenaustausch, Elektrodialyse) mit den folgenden Vorteilen verwendet werden:

- Die Anwendung erfordert keine speziellen Investitionen.
- Der Stabilisierungsprozess mit ZENITH[®] UNO ist schnell und erfordert keine qualifizierten Fachkräfte.
- Es respektiert die Weinqualität: verringert das Oxidationsrisiko; bewahrt Weinaromen, Farbe und Struktur; keine Beeinflussung des sensorischen Profils.
- ZENITH[®] UNO ist nachhaltig: geringerer Strom-, Wasser- und Treibhausgasverbrauch bei der Produktion und der Anwendung

Im Vergleich zu den bisher zulässigen Stabilisierungsmitteln bietet ZENITH[®] UNO einzigartige Vorteile: ZENITH[®] UNO ...

- ... ist sehr effektiv und kann zur Stabilisierung von sehr instabilen Weinen verwendet werden.
- ... gewährleistet einen langanhaltenden stabilisierenden Effekt.
- ... hat keinen Einfluss auf die Filtrierbarkeit der Weine.
- ... reagiert in Rotwein nicht mit den Farbstoffen.
- ... widersteht hohen Temperaturen und kann daher zur Stabilisierung von pasteurisierten oder hochkurzzeit-erhitzten Weinen verwendet werden.

Durch einen von Enartis entwickelten speziellen Produktionsprozess ist ZENITH[®] UNO eine klare und gelbliche Lösung, die zur Behandlung von Weiß- und Roséweinen gut geeignet ist. Der Schwefeldioxidgehalt in der Kombination mit dem niedrigen pH-Wert garantiert eine langanhaltende mikrobiologische Stabilität der Lösung.

Kaliumpolyaspartat in ZENITH[®] UNO ist keine allergene Verbindung.
Das Produkt ist GMO-frei.



VERWENDUNG

Weinsteinstabilisierung in Weiß-, Rot-, und Roséweinen



DOSIERUNG

Bis zu 100 ml/hl (maximal erlaubte Dosierung in EU).
100 ml/hl führen dem Wein 3 mg/l SO₂ zu.



GEBRAUCHSANWEISUNG

ZENITH® UNO muss in bereits geklärtem, stabilisiertem (eiweiß- und farbstabil), gefiltertem (Trübungsgrad <2 NTU) und zur Abfüllung fertigem Wein eingesetzt werden.

Fügen Sie das Produkt ZENITH® UNO zu und achten Sie darauf, dass es im Gesamtvolumen homogenisiert wird. Die Zugabe ist vor der Endfiltration möglich, und der Wein kann unmittelbar nach der Zugabe abgefüllt werden. ZENITH® UNO eignet sich auch für Weine, die pasteurisiert oder hoch-kurzzeit-erhitzt werden.

ACHTUNG: ZENITH® UNO reagiert mit Eiweißen und Lysozym, und kann Trübungen und Ausfällungen verursachen.

Vor dem Einsatz von ZENITH® UNO ...

- muss der Wein eiweißstabil sein.
- darf der Wein keine Rückstände von Schönungsmitteln aufweisen.
- darf der Wein kein Lysozym enthalten.

Nach dem Einsatz von ZENITH® UNO ...

- darf der Wein später nicht mit Lysozym behandelt werden.

In farbstabilen Rotweinen stabilisiert das Produkt ZENITH® UNO Kaliumbitartrat ohne Reaktion mit den Farbstoffen.

Kaliumpolyaspartat garantiert nicht die Stabilität von Calciumtartrat.

Bestimmen Sie die richtige Dosierung von ZENITH® UNO, indem Sie Laborversuche mit zunehmenden Dosierungen durchführen und den Wein versetzt mit der nötigen Menge an ZENITH® UNO noch einmal auf Stabilität testen (Kältetest, Konduktivität, Farbstabilität, Hitzetest, usw.).



VERPACKUNG UND LAGERUNG

20 kg bis 1000 kg

Verschlossene Packung: Im kühlen, trockenen und gut durchlüfteten Raum ohne direkte Sonneneinstrahlung lagern.

Offene Packung: Sorgfältig verschließen und lagern wie die verschlossene Packung

Produkt zur önologischen Verwendung zugelassen in Übereinstimmung mit Reg. (EU) N. 2017/1961

Produkt aus Rohstoffen, die den Eigenschaften entsprechen, die erforderlich sind für:

Codex Œnologique International

** Der Code A-5D K / SD identifiziert das Kaliumpolyaspartat, welches der toxikologischen Untersuchung bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) unterzogen wurde und nach der EFSA-Bewertung in die EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe (Verordnung (EG) Nr. 1331/2008) und in den Codex Œnologique International eingetragen wurde.*

Die Anwendung von Kaliumpolyaspartat ist durch das EU-Patent Nr. EP2694637B geschützt.