

ROZTOK NA BÁZI POLYASPARTÁTU DRASELNÉHO PRO VINANOVOU STABILIZACI VÍNA



SLOŽENÍ

Polyaspartát draselný A-5D K/SD^{*}, oxid siřičitý (0,3 ± 0,1 %), demineralizovaná voda.

OBECNÉ VLASTNOSTI

Vzhled: průhledný, nažloutlý roztok.

ZENITH[®] UNO je účinným, rychlým a snadno použitelným nástrojem pro stabilizaci vinného kamene (hydrogenvinanu draselného) ve víně.

Lze jej použít jako alternativu k fyzikálním úpravám (chlazení, pryskyřice pro výměnu kationtů, elektrodialýza) s následujícími výhodami:

- Jeho použití nevyžaduje investice do speciálního vybavení.
- Stabilizační proces s produktem ZENITH[®] UNO je rychlý a nevyžaduje kvalifikovanou práci.
- Je ohleduplnější ke kvalitě vína: menší riziko oxidace, lepší zachování aromatických látek, barvy a struktury, žádný dopad na sensorický profil vína.
- Je šetrnější k životnímu prostředí: menší spotřeba energie, vody a vzniku skleníkových plynů.

Také ve srovnání s povolenými stabilizátory nabízí produkt ZENITH[®] UNO výhody, díky nimž je unikátní:

- Je velmi účinný a může být použit ke stabilizaci velmi nestabilních vín.
- Zajišťuje dlouhodobý stabilizační účinek.
- Neovlivňuje filtrovatelnost vína.
- Nereaguje s barevnými složkami v červeném víně.
- Je odolný vůči vysokým teplotám, proto může být použit při stabilizaci vín podrobených pasterizaci.

Díky speciálnímu výrobnímu postupu společnosti Enartis je produkt ZENITH[®] UNO průhledným, žlutě zbarveným roztokem, který je vhodný pro ošetření bílých a růžových vín a je rychle a snadno použitelný. Nízké pH a obsah oxidu siřičitého zajišťují dlouhodobou mikrobiologickou stabilitu roztoku.

Polyaspartát draselný obsažený v přípravku ZENITH[®] UNO je nealergenní sloučenina. Žádná ze sloučenin přípravku nepochází z geneticky modifikovaných organismů.



POUŽITÍ

Stabilizace vinného kamene v bílých, červených a růžových vínech.



DÁVKOVÁNÍ

Až do 100 ml/hl, maximální povolené dávkování v Evropské unii.
100 ml/hl zvýší obsah SO₂ ve víně přibližně o 3 mg/l.



NÁVOD K POUŽITÍ

Produkt ZENITH[®] UNO je určen k použití ve vínech, která již byla vyčeřena, stabilizována (stabilizace bílkovin a barviva), filtrována (kalnost < 1 NTU) a připravena k plnění do lahví.

Ošetřete víno prostým přidáním přípravku ZENITH[®] UNO a pečlivě jej rozmíchejte (homogenizujte) v celém objemu. Výrobek nemá vliv na filtrovatelnost a víno může být ihned po přidání přípravku naplněno do lahví. Produkt ZENITH[®] UNO je vhodný také pro vína, která podstoupí pasterizaci.

UPOZORNĚNÍ: Produkt ZENITH[®] UNO reaguje s bílkovinami a lysozymem, což způsobuje zakalení a tvorbu sraženin. Před použitím produktu ZENITH[®] UNO je pro víno nezbytné:

- aby bylo stabilní na bílkoviny,
- neobsahovalo zbytkové bílkoviny po čiření,
- neobsahovalo lysozym,
- nebylo později ošetřeno lysozymem.

V barevně stabilních červených vínech produkt ZENITH[®] UNO stabilizuje vinný kámen bez jakékoli reakce s barvivy. Při přítomnosti nestabilní barvy je nutné ji před přidáním produktu odstranit vyčeřením.

Správnou dávku přípravku ZENITH[®] UNO stanovte nejprve provedením laboratorních zkoušek se zvyšujícími se dávkami a následným vyhodnocením bílkovinné a koloidní stability pomocí běžně používaných metod (chladový test, vodivost, stabilita barvy, tepelný test atd.).



PODMÍNKY BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

20 kg – 1000 kg

Uzavřený obal: skladovat mimo dosah světla v chladném, suchém a dobře větraném prostoru.

Otevřený obal: pečlivě znovu uzavřete a uchovejte, jak je uvedeno výše.

Výrobek schválený pro vinařství.

Výrobek vyrobený ze surovin, které odpovídají charakteristikám vyžadovaným:

Mezinárodním enologickým kodexem

* Kód A-5D K/SD označuje polyaspartát draselný, který byl podroben toxikologické studii předložené Evropskému úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) a po posouzení EFSA byl zařazen do seznamu potravinářských přídatných látek Evropské unie schválených pro použití v potravinách (příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008) a do Mezinárodního enologického kodexu. Použití polyaspartátu draselného je chráněno patentem EU č. EP2694637B.

