

ZENITH: Устойчивое решение для стабилизации

enartis

Улучшает качество, легко, применять, эффективен, экономичен.

ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ЗЕНИТ?



Экологическая устойчивость

Значительное снижение потребления энергии, воды и выбросов CO₂.



Точный результат

Гарантированная стабильность КНТ и цвета с течением времени.



Качество

Учитывает органолептические характеристики вина.



Фильтруемость

Незначительное влияние на фильтрацию перед розливом.



Оптимизация

Скорости процесса и сокращение затрат.



Опыт

Используется во всем мире для всех видов вина.

Необходимость улучшения технологических процессов в виноделии для обеспечения экологичности и постоянный рост затрат на производство вина, требуют тщательного аудита технологии. Обработка холодом – метод, который до сих пор широко используется для работы с битартратом калия (ККТ), – выявила множество ограничений, которые удалось преодолеть с помощью инновационных решений. Использование стабилизирующих коллоидов позволяет существенно снизить потребление энергии и воздействие процесса на окружающую среду, одновременно упрощая работу. ZENITH представляет собой вершину кристаллической стабилизации.

ЧТО ТАКОЕ ЗЕНИТ И ЧТО ОН ДЕЛАЕТ?

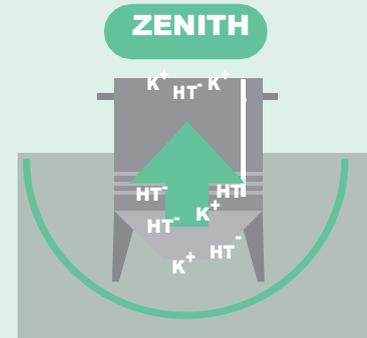
Полиаспарат калия – это соль полиаминокислоты, полученной из L-аспарагиновой кислоты, аминокислоты, встречающейся в природе в винограде. Он блокирует образование и рост кристаллов битартрата калия, обеспечивая стабильность с течением времени, даже при неоптимальных условиях хранения.

ПОЧЕМУ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ЗЕНИТ?

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



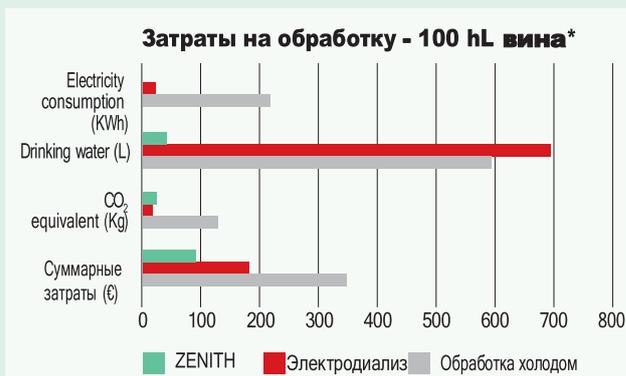
- Влияние на сенсорные характеристики, снижение кислотности и структуры
- Потеря срока годности
- Трудоемкий процесс
- Различное время стабилизации, трудности планирования



- Сохраняет органолептические характеристики, сохраняя кислотность и структуру.
- Сохраняет гарантированный срок годности
- Незначительное влияние на индекс фильтруемости
- Минимальное время стабилизации, повышенная эффективность процесса

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ВЫГОДЫ

Экологичность, снижает производственные затраты. ZENITH, по сравнению с другими широко используемыми методами стабилизации, значительно снижает потребление электроэнергии, потребление питьевой воды и выбросы CO₂.



Упрощение процесса экономит до 80% труда по сравнению с референтными методами

* Данные европейского проекта Stabiwine

ZENITH: Устойчивое решение для стабилизации

ПОЧЕМУ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ZENITH

ZENITH следует добавлять равномерно в осветленное вино стабильное к белковым помутнениям. (обработанное бентонитом и прошедшее тесты на разливозойкость). Рекомендуется проводить стабилизацию тартрата кальция перед обработкой препаратом ZENITH (т.е. стабильное к Са+ помутнениям). Его также можно применять непосредственно перед окончательной фильтрацией.

ГАММА ZENITH

ZENITH UNO

ZENITH UNO, на основе полиаспартата калия, является продуктом для стабилизации белых и розовых вин. Широкие возможности его применения позволяют использовать его также в красных винах, поскольку он не вступает в реакцию со стабильным цветом.



ZENITH COLOR

ZENITH COLOR, на основе полиаспартата калия и гуммиарабика **Верек** является эталонным решением для стабилизации красных вин. Эффективен для стабилизации красящих веществ в красных винах, с минимальным влиянием на фильтруемость вина.



ZENITH WHITE NF

ZENITH WHITE NF содержит карбоксиметилцеллюлозу (КМЦ), полиаспартат калия и гуммиарабик. **Отличное решение для крайне нестабильных вин, таких как молодые вина, разлитые вскоре после сбора урожая.**



ZENITH PERLAGE

ZENITH PERLAGE **специальная формула для игристых вин** на основе полиаспартата калия и маннопротеинов. Это помогает сохранить перлаж длительное время.



	INCREASED TARTARIC STABILITY	INCREASED COLOR STABILITY
ZENITH UNO	● ● ●	
ZENITH COLOR	● ● ●	● ● ●
ZENITH WHITE NF	● ● ● ●	
ZENITH PERLAGE	● ●	

enartis

Inspiring innovation.

ТОВ Еногруп
Україна Одеса 65496
Лиманка, вул. Новосілов, 35
Тел: +380 48 79 722 71
E-mail: info_enogrup@te.net.ua
www.enogrup.com