

ZENITH: Стійке рішення для стабілізації

enartis

Покращує якість, легко, застосовувати, ефективний, економічний

ЩО ПРЕДСТАВЛЯЄ СЕБЕ ЗЕНІТ?

Екологічна стійкість

Значне зниження споживання енергії, води та викидів CO₂

Точний результат

Гарантована стабільність КНТ та кольору з часом.

Якість

Враховує органолептичні характеристики вина

Фільтрованість

Незначний вплив на фільтрацію перед розливом

Оптимізація

Швидкості процесу та скорочення витрат

Досвід

Використовується в усьому світі для всіх видів вина.

Необхідність покращення технологічних процесів у виноробстві для забезпечення екологічності та постійне зростання витрат на виробництво вина, потребують ретельного аудиту технології. Обробка холодом – метод, який досі широко використовується для роботи з бітартратом калію (ККТ), – виявила безліч обмежень, які вдалося подолати інноваційними рішеннями. Використання стабілізуючих колоїдів дозволяє суттєво знизити споживання енергії та вплив процесу на навколишнє середовище, одночасно спрощуючи роботу. ZENITH є вершиною кристалічної стабілізації.

ЩО ТАКЕ ЗЕНІТ І ЩО ВІН РОБИТЬ?

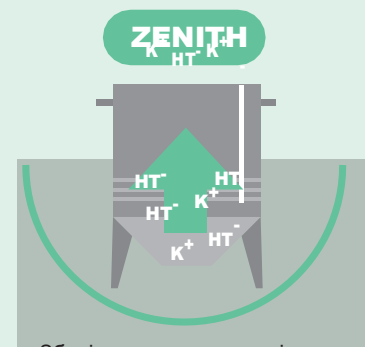
Поліаспартат калію - це сіль поліамінокислоти, отриманої з L-аспарагінової кислоти, амінокислоти, що зустрічається у природі у винограді. Він блокує утворення та зростання кристалів бітартрату калію, забезпечуючи стабільність з часом, навіть за неоптимальних умов зберігання.

ЧОМУ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ЗЕНІТ?

ТЕХНІЧНІ ПЕРЕВАГИ



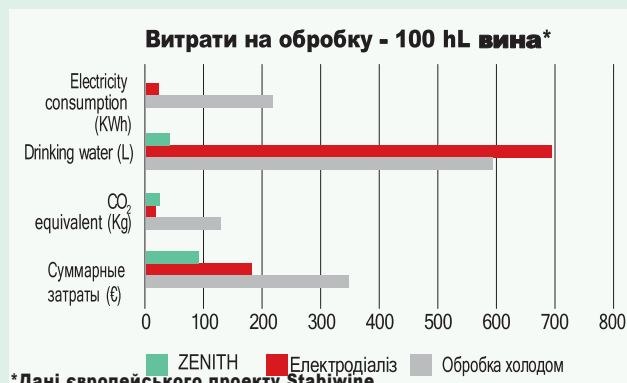
- Вплив на сенсорні характеристики, зниження кислотності та структури
- Втрата терміну придатності
- Трудомісткий процес
- Різний час стабілізації, проблеми планування



- Зберігає органолептичні характеристики, зберігаючи кислотність та структуру. Зберігає гарантований термін придатності
- Незначний вплив на індекс фільтрації
- Мінімальний час стабілізації, підвищена ефективність процесу

ЕКОЛОГІЧНІ ТА ЕКОНОМІЧНІ ВИГОДИ

Екологічність знижує виробничі витрати. ZENITH, порівняно з іншими методами стабілізації, що широко використовуються, значно знижує споживання електроенергії, споживання питної води та викиди CO₂.



Спрощення процесу заощаджує до 80% праці в порівнянні з референтними методами

ZENITH: Стійке рішення для стабілізації

ЧОМУ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ZENITH

ZENITH слід додавати рівномірно у висвітлене вино стабільне до білкових помутнінь. (Опрацьоване бентонітом і минуле тести на розливостійкості). Рекомендується проводити стабілізацію тартрату кальцію перед обробкою препаратом ZENITH (тобто стабільне до Са+ помутнінь). Його також можна використовувати безпосередньо перед остаточною фільтрацією.

ГАМА ZENITH

ZENITH UNO

ZENITH UNO, на основі поліаспартату калію, є продуктом для стабілізації білих та рожевих вин. Широкі можливості його застосування дозволяють використовувати його також у червоних винах, оскільки він не входить у реакцію зі стабільним кольором.



ZENITH COLOR

ZENITH COLOR, на основі поліаспартату калію та гуміарабіку. **Верек є еталонним рішенням для стабілізації червоних вин.** Ефективний для стабілізації барвників у червоних винах, з мінімальним впливом на вина, що фільтрується.



ZENITH WHITE NF

ZENITH WHITE NF містить карбоксиметилцелюлозу (КМЦ), поліаспартат калію та гуміарабік. **Відмінне рішення для вкрай нестабільних вин, таких як молоді вина, що розлилися незабаром після збирання врожаю.**



ZENITH PERLAGE

ZENITH PERLAGE спеціальна формула для ігристих вин на основі поліаспартату калію та маннопротеїнів. Це допомагає зберегти перлаж тривалий час.



	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