



ZENITH® UNO

10%ige Lösung von Kaliumpolyaspartat zur Weinstein stabilisierung

PRODUKTINFO

ZENITH® UNO ist eine wässrige Lösung auf Basis von Kaliumpolyaspartat. Es ist ein effektives, schnell und einfach anzuwendendes Mittel zur Stabilisierung von Kaliumbitartrat (Weinstein) in Wein. Es kann als Alternative zu physikalischen Verfahren (Kühlung, Kationenaustausch, Elektrodialyse) verwendet werden. ZENITH® UNO wurde entwickelt um die Weinstein stabilität zu optimieren, ohne dabei die praxisingerechte Anwendbarkeit zu erschweren. Das Produkt kann unmittelbar vor der Füllung in den blanken (<2 NTU), lysozymfreien und eiweißstabilen Wein gegeben werden. Es ist keine Wartezeit erforderlich. Bei der Stabilisierung von nicht farbstabilen Rotweinen kann es zu Farbausfällungen kommen. Diese können durch die Verwendung vom Partnerprodukt ZENITH® COLOR vermieden werden.

VORZÜGE

- Geringe Viskosität
- Einfachste Anwendung
- Keine Beeinflussung der Farbe, Struktur und Sensorik der Weine
- Sehr hohe Stabilisierungskraft auf Weinstein
- Lang anhaltende Stabilisierung (mind. 5 Jahre)
- Reagiert nicht mit stabilen Farbstoffen
- Widersteht auch hohen Temperaturen (Pasteurisierung)
- Sofort nach Dosage filtrierbar
- Kein Verblocken von 0,45 µm-Filterkerzen

ANWENDUNG

Die Weine müssen vor der Zugabe von ZENITH® UNO blank filtriert (<2 NTU) und eiweißstabil (Bentotest / Wärmetest / Kältetest) sein. Sie dürfen auch kein Lysozym enthalten oder nachträglich zugesetzt bekommen. Die übliche Dosage beträgt 20-100 ml/hl. Die maximal zulässige Dosage beträgt 100 ml/hl. 100 ml/hl führen dem Wein 3 mg/l SO₂ zu.

Bestimmen Sie die richtige Dosierung von ZENITH® UNO, indem Sie im Grundwein mittels Minikontaktverfahren die Abnahme der Leitfähigkeit bestimmen. Als Richtwerte zur Weinstein stabilisierung können die nachfolgenden Werte herangezogen werden. Diese Werte entbinden nicht von einer Kontrolle nach Dosage!

Abnahme der Leitfähigkeit *1	Dosage ZENITH® UNO
[µS]	[ml/hl]
<30	20
<80	50
80-150	100
>150	Vorversuch *2
>350	Vorstabilisierung

*1 Minikontaktverfahren Grundwein (stets)

Parameter für das Minikontaktverfahren: Gabe von 1 g Kontaktweinstein bei Weißwein (alle übrigen Weinarten 2 g) in 100 ml des auf 0°C gekühlten Weines (blank filtriert). Aufnahmen der Leitfähigkeitsabnahme nach 4 Minuten. Danach Ermittlung der erforderlichen Dosagemenge anhand der obigen Tabelle.

ZEFÜG GmbH & Co. KG
 Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
 Alfred-Nobel-Straße 9
 55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
 M: bestellung@zefueg.de
 W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



TEST Farbstabilität (nur bei nicht weißen Weinen)

100 ml blank filtrierten Wein mit 0,1 ml ZENITH® UNO versetzen und gut homogenisieren. Die Probe für 24h bei -4°C lagern. Nach 24 h wird überprüft, ob sich ein Bodensatz (Farbstoff) oder eine Trübung (Kolloide) gebildet haben. Es kann auch der Trübungsgrad (NTU) nach Aufschütteln bestimmt werden (immer im kalten Zustand). Nur wenn sich keine Trübung einstellt/absetzt, ist die dauerhafte Stabilität gewährleistet. Kommt es zu Ausfällungen oder Trübungen, sollte mit ZENITH® COLOR getestet werden (siehe TI ZENITH® COLOR).

***2 TEST Weinsteinstabilität (bei >150µS)**

100 ml blank filtrierten Wein mit 0,1 ml ZENITH® UNO versetzen und gut homogenisieren. Dann Gabe von 1 g Kontaktweinstein bei Weißwein (alle übrigen Weinarten 2 g) in die 100 ml der auf 0°C gekühlten Testprobe geben. Aufnehmen der Leitfähigkeitsabnahme nach 4 Minuten.

Bei einer Abnahme der Leitfähigkeit von <30 µS ist der Wein optimal stabilisierbar mit 100 ml/hl ZENITH® UNO. Sollte die Leitfähigkeitsabnahme >30 µS betragen, ist eine Vorstabilisierung erforderlich.

VERPACKUNGSEINHEITEN

5 kg PE-Kanister
25 kg PE-Kanister

LAGERUNG

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

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle. Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

ZUSATZINFO

- GVO-Status: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Schwefel
- VEGANSTATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.
- Die Verwendbarkeit des Produktes bei Weinen zum Export ist im Einzelfall zu klären. Eine Liste der Länder, in denen ZENITH® UNO zugelassen ist, liegt vor.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer
55411 Bingen W: www.zefueg.de Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die
erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.