



enartis

Perfecting enology around the world

www.enartis-zenith.com



#stabrevolution

ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ

ПОЛИАСПАРТАТ КАЛИЯ?

Полиаспартат калия (ПАК) представляет собой полиаминокислоту, полученную из L-аспарагиновой кислоты - аминокислоты, натурально присутствующей в винограде. Энартис использовал свой опыт для создания революционной линейки продуктов, которые используют синергию и мощь полиаспартата калия и коллоидов как для виннокаменной стабилизации, так и для стабилизации красящих веществ.

ЗАЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ZENITH?

Революция в коллоидной стабилизации для всех вин и для всех уровней нестабильности!

Подходит для всех виноделов, которые в настоящее время используют стабилизацию вин холодом, но которые хотят снизить издержки производства и увеличить стандарты стабильности, одновременно достигая окончательной стабилизации своих вин.

Эволюция в стабилизации и новые пределы, установленные полиаспартатом калия

2017

Признаются соответствующие технические, экономические и экологические выгоды. Европейский орган по безопасности пищевых продуктов (EFSA) подтвердил качество и безопасность A-5D K / SD и одобрил его как продукт пищевой добавки, а OIV разрешил использование полиаспартата в стабилизации вина.

2015

Крупные испытания были проведены на объеме в 50 000 гл вина, в сотрудничестве с крупными европейскими производителями вин.

2013-2014

Исследование эффективности в виноделии, химических и токсикологических характеристик и старт процесса авторизации EFSA и OIV, подготовка досье.

2012

Запускается проект StabiWine в партнерстве с престижными европейскими государственными и частными учреждениями, университетами и международными игроками в области виноделия, чтобы проверить эффективность и пригодность биополимеров в виноделии и сделать новые результаты доступными для виноделов.

2011

Начало революционных исследований соединений полиаспартат калия, которые продемонстрировали способность ингибировать образование кристаллов тартрата, потенциально без отрицательных побочных эффектов, без потери вина и с минимальным использованием энергии и воды.

ЗЕНИТ

ИННОВАЦИИ

Постановка амбициозных задач и шесть лет невероятных исследований в сотрудничестве с государственными и частными европейскими институтами, университетами и основными игроками в винодельческой отрасли для разработки передового продукта.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Наиболее эффективные результаты в стабилизации тартратов и цвета при любых условиях и температурных стрессах. Максимальная фильтруемость до 0,45 мкм.

КАЧЕСТВО

Сохраняет органолептические аспекты вина.

СНИЖЕНИЕ СТОИМОСТИ

Прост в использовании, исключает потери вина во время стабилизации и резко сокращает потребление энергии и воды при одновременном сокращении побочных расходов и затрат на рабочую силу. Экономия энергии и воды до 80%.

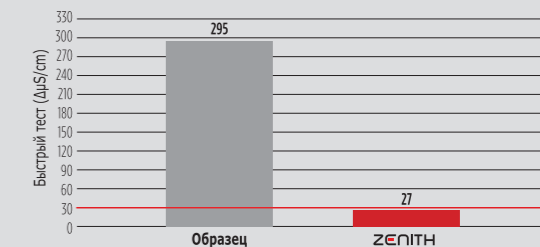
УСТОЙЧИВОСТЬ

Экологичный продукт, который гарантирует снижение выбросов CO₂ на 90%. Zenith любит планету!

ПРЕИМУЩЕСТВА

В ЦИФРАХ

Наилучшие показатели стабилизации до 300 ΔpS с течением времени и при температурных стрессах



Сокращение потребления энергии и воды до 80%



снижение выбросов CO₂ на 90%

