Enartis | ZENITH: l’alternativa sostenibile alla stabilizzazione tartarica

scritto da Agnese Ceschi | 25 Ottobre 2024



L’articolo illustra l’importanza della stabilizzazione tartarica nel processo produttivo del vino, evidenziando l’innovativa soluzione ZENITH di Enartis a base di poliaspartato di potassio. Questo approccio sostenibile riduce drasticamente il consumo di risorse ed emissioni di CO2 rispetto ai metodi tradizionali, garantendo al contempo la stabilità visiva e organolettica del vino

Durante il ciclo produttivo del vino, la **stabilizzazione tartarica** rappresenta un passaggio cruciale per preservare la qualità visiva e scongiurare la formazione di cristalli di

bitartrato di potassio durante la conservazione in bottiglia. Tuttavia, i metodi tradizionali per prevenire questo fenomeno sono spesso altamente energivori e generano un significativo impatto ambientale, sia in termini di consumo di risorse che di emissioni di CO_2.

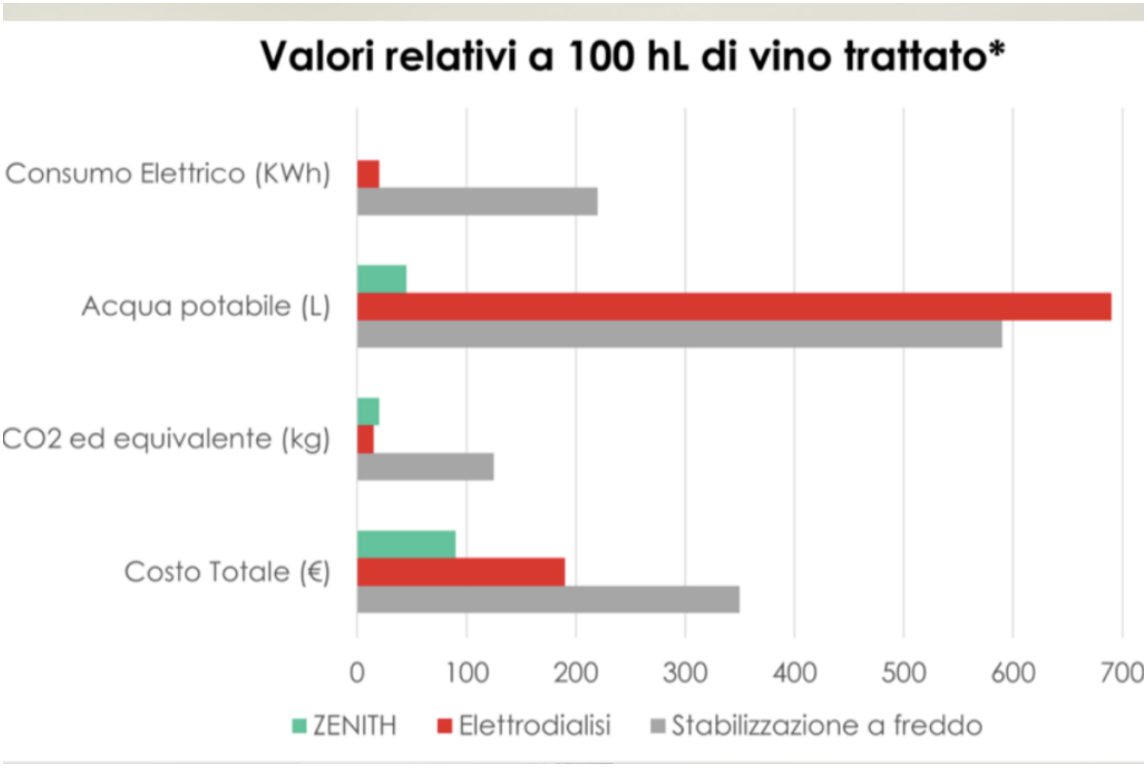
La stabilizzazione attraverso l'uso di colloidi protettori è un approccio sempre più diffuso per garantire la stabilità del vino nel tempo. L'expertise di Enartis le ha permesso di mettere a punto **ZENITH**, una gamma di soluzioni a base di **poliaspartato di potassio**, un polimero naturale derivato dall'acido aspartico originariamente già presente nell'uva. La sua azione è immediata ed impedisce la nucleazione e la successiva precipitazione dei cristalli di bitartrato in modo efficace, garantendo la stabilità del vino nel tempo.

ZENITH si propone come sostituto sostenibile rispetto alle tecniche di stabilizzazione più utilizzate, abbassando drasticamente il consumo di elettricità, di acqua potabile e le emissioni di CO_2. Inoltre, la facilità di utilizzo permette di risparmiare fino all'80% della manodopera rispetto alle altre tecniche di stabilizzazione.

La gamma ZENITH non solo garantisce la stabilità tartarica e di colore nel tempo, ma lo fa rispettando il profilo organolettico del vino. Grazie alla combinazione di efficienza operativa, risparmio energetico e rispetto per le caratteristiche sensoriali del vino, ZENITH si pone come una scelta strategica per i produttori che desiderano conciliare efficacia, efficienza, qualità e sostenibilità.

Scopri di più su www.enartis.com

Leggi anche: *Enartis: la svolta vegetale nel processo di chiarificazione*



Key points:

1. **Stabilizzazione tartarica cruciale**: La stabilizzazione tartarica è essenziale per prevenire la formazione di cristalli di bitartrato di potassio e mantenere la qualità visiva del vino.
2. **Soluzione sostenibile ZENITH**: ZENITH di Enartis utilizza poliaspartato di potassio, un polimero naturale derivato dall'uva, per impedire la precipitazione dei cristalli in modo efficace e sostenibile.
3. **Riduzione dell'impatto ambientale**: ZENITH riduce drasticamente il consumo di elettricità, acqua potabile e le emissioni di CO2 rispetto ai metodi tradizionali di stabilizzazione.
4. **Efficienza operativa**: La facilità d'uso di ZENITH permette un risparmio fino all'80% della manodopera, aumentando l'efficienza produttiva.
5. **Preservazione del profilo organolettico**: ZENITH garantisce stabilità tartarica e di colore senza alterare le caratteristiche sensoriali del vino.

*Foto: *Dati progetto europeo Stabiwine*