

X-PRO®



X-PRO® GRAPES

ЕСТЕСТВЕННАЯ ЗАЩИТА ОКИСЛИТЕЛЬНО-ВОССТАНОВИТЕЛЬНОГО БАЛАНСА



СОСТАВ

Специальные инактивированные дрожжи (SIY), изготовленные по инновационному процессу X-PRO®. Высокое содержание быстродоступных полисахаридов, маннопротеинов и глутатиона, а также специального активного растительного хитозана.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

X-PRO® GRAPES имеет агрегированную форму, гранулометрию от порошкообразной до фрагментов с характерным ароматом. Легко растворим в воде, полученный раствор часто бывает мутным. X-PRO® GRAPES был разработан на основе исследований о синергетической активности между инактивированными дрожжами, полученными с помощью процесса X-PRO®, и особыми хитозанами грибкового происхождения (*Aspergillus niger*), обладающих уникальными свойствами. Благодаря этим свойствам, обеспечивается особая защита и эффект "тонкой настройки" в отношении полифенолов, в большей степени подверженных окислительным процессам, с длительным воздействием на окислительно-восстановительную стабильность получаемых вин. Иногда отмечается снижение содержания катионов металлов, но наиболее важный эффект заключается в том, что X-PRO® GRAPES улучшает кларификацию с соответствующим снижением содержания взвешенных веществ и микробиоты: если эта функция выполняется наилучшим образом, она может положительно повлиять на выразительность и ход последующего алкогольного брожения. Фактически, вина, изготовленные с синергетической защитой X-PRO® GRAPES, начиная с этапа прессования, получают более чистыми, с улучшенной экспрессией и характером, но при этом приятно сбалансированными, что делает их более предпочтительными для потребителя. Отлично подходит для включения в протоколы, направленные на снижение содержания сульфидов в винах, улучшая срок хранения естественным образом. Он также очень интересен для протоколов ORGANIC и веганских протоколов.



ПРИМЕНЕНИЕ

X-PRO® GRAPES рекомендуется использовать в белых и розовых соках, добавляя непосредственно в пресс или перед спиртовым брожением (в прессе, для холодного отстаивания и т.д.), чтобы повысить выход и результат кларификации, а также обеспечить окислительно-восстановительную стабильность сока и готового вина. Защитный эффект на окислительно-восстановительные процессы продлевается после холодного отстаивания или флотации. Основные преимущества: быстрая кларификация, целенаправленный эффект оклейки и защита полифенолов, а также сохранение в течение долгого времени сортовых ароматических веществ.

Что касается последнего аспекта, то X-PRO® GRAPES играет ключевую роль в программах винификации с низким содержанием SO₂, которые направлены на сокращение использования традиционных антиоксидантов (диоксид серы, аскорбиновая кислота...). В качестве альтернативы традиционным добавкам диоксида серы в таких программах рекомендуется совместное использование T1 PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG или PREMIUM® LIMOUSIN SG, наиболее функциональных продуктов на основе танина для управления окислительно-восстановительными процессами.

При использовании X-PRO® GRAPES соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

X-PRO®



X-PRO® GRAPES

THE NATURAL PROTECTION OF THE REDOX BALANCE
IN WHITE AND ROSE' MUSTS, WITH STABILIZING ACTIVITY.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите X-PRO® GRAPES не менее чем в 10 частях воды, затем добавьте в обрабатываемую массу, тщательно гомогенизируя. Можно растворять X-PRO® GRAPES непосредственно в сусле.



ДОЗИРОВКА

От 5 до 30 г/гл при использовании на стадии прессования. X-PRO® GRAPES идеально подходит для тех, кто стремится сократить использование сульфитов.



УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 0,5кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте. Тщательно закрывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.