

X-PRO®



X-PRO® IDENTITY RED

**СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНАКТИВИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ СО
СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ЭФФЕКТОМ ДЛЯ ЕСТЕСТВЕННОГО
СОХРАНЕНИЯ АРОМАТА КРАСНЫХ ВИН**

СОСТАВ



Специальные инактивированные дрожжи, полученные в результате инновационного процесса X-PRO®, характеризуются высоким содержанием полисахаридов, манно-протеинов и липидных веществ.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



X-PRO® - это революционный исследовательский проект компании Enologica Vason, направленный на повышение индивидуальности вина, сохранение и усиление естественного процесса трансформации и эволюции сырья. Никаких химических веществ, никаких добавок, только четкое намерение воспользоваться врожденными и хорошо известными стабилизирующими способностями основных компонентов микроорганизмов, входящих в состав вин. Это стало возможным благодаря совершенно инновационной процедуре лизиса, сохраняющей все естественные характеристики. Процесс X-PRO® проводится в кондиционированной среде, при низкой температуре и без каких-либо экзогенных ферментов. X-PRO® IDENTITY RED выпускается в виде светло-янтарного агрегата со слабым характерным ароматом. Легко диспергируется в воде, полученные растворы мутные. X-PRO® IDENTITY RED способствует сохранению с течением времени оригинальной идентичности вина, поскольку защищает сортовые ноты, создавая консервативную окислительно-восстановительную систему. На красных винах может использоваться также в синергии с некоторыми традиционными кларификаторами для положительной обработки уже окисленных компонентов. Особенно интересен эффект снижения дисгармоничных ощущений на нёбе, горьких и растительных в целом, мягко способствуя гармонии. Интересный эффект воздействия на более сухие ощущения, делая их менее заметными. X-PRO® IDENTITY RED воздействует на тартаровый эффект и стабилизацию цвета красных вин, сохраняя их оригинальную идентичность.

ПРИМЕНЕНИЕ



X-PRO® IDENTITY RED можно добавлять сразу после первых шагов после алкогольной ферментации или после второй выдержки с выщелачиванием, чтобы взаимодействовать с естественным содержанием антиоксидантов и стабилизировать цвет. Мы предлагаем дробные дозировки, возможно, в качестве альтернативы классическим интеграциям диоксида серы, во время необходимых перемещений в погребе. Интересно в этих фазах синергическое действие с COLORSTAB® SG, PREMIUM® COLOR SG или V TAN® SG для стабилизации окраски красных вин. Интересно также совместное использование с PREMIUM® LIMOUSIN SG или SMARTAN SG, чтобы сбалансировать растительное или сухое ощущение с помощью натуральных решений. В качестве альтернативы X-PRO® IDENTITY RED можно использовать даже при осветлении. X-PRO® IDENTITY RED воздействует на букет вина только для его сохранения, сохраняя его оригинальность и сортовую идентичность. Очень сдержанное на нёбе, оно придает элегантность, объединяя растительные и горькие ноты, а также сухие танины, уравнивая общий вкус.

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

X-PRO®



X-PRO® IDENTITY RED

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



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

ДОЗИРОВКА



От 5 до 15 г/гл даже при многократном добавлении в сочетании с операциями пюрирования или осветления. На последних стадиях, предшествующих розливу, дозы могут быть значительно ниже, например, от 0,5 до 3 г/гл.

УПАКОВКА



Полиламинированные пакеты по 500г.

ХРАНЕНИЕ



Храните в сухом прохладном месте. Надежно запечатывайте открытые упаковки.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.