

X-PRO®



X-PRO® VERVE

АКТИВАТОР БРОЖЕНИЯ И БИОРЕГУЛЯТОР



СОСТАВ

99,85 % автолизата дрожжей и неактивных дрожжей с высоким содержанием питательных веществ, 0,15 % тиамина.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

X-PRO® VERVE - это интегральный активатор брожения, принципиально нового концепта. Его состав является результатом обширных исследований и экспериментов и учитывает наилучшие результаты, достигаемые в процессе производства производных дрожжей X-PRO®. Речь идет о физических процессах, проводимых в анаэробной среде, которые сохраняют структуры ценных питательных свойств, естественно содержащихся в свежих дрожжах, в неизменном виде.

Процесс X-PRO®, применяемый для производства активаторов ферментации, позволяет получить цельные продукты, очень богатые микроэлементами и кофакторами, которые одновременно обладают замечательными питательными свойствами и должным образом регулируют окислительно-восстановительные процессы, сохраняя первичные ароматы винограда и естественным образом восстанавливая баланс окислительных реакций на полифенольной матрице.

Состоящая из неактивных и автолизированных дрожжей, богатых стеринами, микроэлементами, кофакторами, ценными растительными полисахаридами и тиамином, X-PRO® VERVE намеренно не содержит аммиачных источников азота, чтобы побудить дрожжи использовать органические элементы, необходимые для образования ферментных комплексов, ароматических веществ и т.д.

X-PRO® VERVE обеспечивает высокое потребление органических веществ в APA, оказывая значительное биорегулирующее действие и эффект брожения.



ПРИМЕНЕНИЕ

X-PRO® VERVE можно использовать с момента регидратации и/или на начальных этапах после инокуляции дрожжей (*). При этом вы будете наблюдать особое ферментативное спокойствие, вызванное необходимым количеством мелкого аммонийного азота, микроэлементов, стеролов и кофакторов, важных для поддержания более активной фракции диоксида серы в вине, с ограниченным производством ацетальдегида и кетокислот (**). В то же время, уникальная способность продуктов X-PRO® регулировать окислительно-восстановительные процессы позволяет предотвратить явления редукации, поддерживая сбалансированную систему, идеальную для производства выразительных и чистых вин.

Подходит для процессов винификации с низким содержанием сульфитов, полезен для создания вин с высоким содержанием алкоголя. Прекрасно подходит для второго брожения при производстве высококачественных игристых вин.

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

X-PRO®



X-PRO® VERVE

АКТИВАТОР БРОЖЕНИЯ И БИОРЕГУЛЯТОР



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

X-PRO® VERVE легко растворяется в воде в соотношении 1:5. Добавьте в сусло или сусло-вино, тщательно перемешивая.



ДОЗИРОВКА

При обычной винификации и втором брожении от 20 до 40 г/гл.
Внимание: 40 г/гл X-PRO® VERVE дает 60 мг/гл тиамина.



УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 0,5 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте. После открытия тщательно закрывайте упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ:

(*) "Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must"
(Agostino Cavazza, Istituto Agrario di San Michele / Italy, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini,
P. Giudici)

(**) "Acetaldeide? Limitarla si può" (E. Bocca, R. Ferrarini, Università di Verona/Italy,
E. D'Andrea e E. Dai Prè)