

X-PRO®



X-PRO® VERVE

ACTIVATOR DE FERMENTAȚIE ȘI BIOREGULATOR



COMPOZIȚIE

99,85 % drojdie autolizată și drojdie inactivă cu conținut nutrițional ridicat, 0,15 % tiamină.



CARACTERISTICI

X-PRO® VERVE este un activator integral de fermentație, concept nou. Compoziția sa, rezultatul unor studii și experimentări extinse, ia în considerare cele mai bune rezultate obținute cu procesul de producție a derivaților de drojdie X-PRO®. Aceasta se referă la procesele fizice efectuate într-un mediu anaerob care păstrează intacte structurile caracteristicilor nutriționale prețioase conținute în mod natural în drojdia proaspătă.

Procesul X-PRO® aplicat producției de activatori pentru fermentare este capabil să asigure produse integrale, foarte bogate în microelemente și cofactori, care posedă simultan caracteristici nutriționale remarcabile și reglează în mod corespunzător redox, pentru a păstra aromele primare ale strugurilor și pentru a reechilibra în mod natural reacțiile oxidative asupra matricei polifenolice. Compusă din drojdii inactivă și autolizate bogate în steroli, microelemente, cofactori, polizaharide vegetale prețioase și tiamină, X-PRO® VERVE nu conține în mod deliberat surse de azot amoniacal, astfel încât să determine drojdia să utilizeze elemente organice, necesare pentru formarea complexelor enzimatică, a substanțelor aromatice etc.

X-PRO® VERVE asigură un aport organic ridicat de Azot Prompt Asimilabil, cu un efect considerabil de bioreglare și fermentare.



UTILIZARE

X-PRO® VERVE poate fi utilizat încă din faza de rehidratare și/sau în primele etape după inocularea drojdiei. În acest fel, este posibil să se observe o anumită seninătate fermentativă, indusă de cantitățile corecte de azot amoniacal fin, microelemente, steroli și cofactori, importante pentru întreținerea în vin a unei fracțiuni mai mari de dioxid de sulf activ, cu producție limitată de acetaldehidă și cetoacizi.

În același timp, capacitatea unică a produselor X-PRO® de a regla reacția redox, permite prevenirea fenomenelor de reducere, menținând un sistem echilibrat, ideal pentru producerea vinurilor expresive și nete.

Potrivit pentru procesele de vinificare cu conținut scăzut de sulfite, este, de asemenea, util pentru producerea vinurilor cu conținut ridicat de alcool.

Excelent pentru a doua fermentație, pentru producerea de vinuri frizante și spumante de calitate înaltă.

Atunci când se utilizează X-PRO® VERVE, respectați normele legale în vigoare.

X-PRO®



X-PRO® VERVE

ACTIVATOR DE FERMENTAȚIE ȘI BIOREGULATOR



MOD DE UTILIZARE

X-PRO® VERVE este ușor dispersat în apă în raport de 1:5; apoi se adaugă la must sau must-vin, amestecând cu atenție.



DOZARE

În vinificare normală și în prise de mousse de la 20 la 40 g/hL.
Atenție: 40 g/hL de X-PRO® VERVE generează 60 mg/hL tiamină.



AMBALAJ

pachete din polilaminat de 0.5 kg



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat. Închideți cu atenție pachetele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos