

X-PRO®



X-PRO® PROTECTION

**СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНАКТИВИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ СО
СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ЭФФЕКТОМ ДЛЯ ЕСТЕСТВЕННОЙ
ЗАЩИТЫ АРОМАТА ВИНА**



СОСТАВ

Специальные инактивированные дрожжи, полученные в результате инновационного процесса X-PRO®, характеризуются высоким содержанием полисахаридов, маннопротеинов и глутатиона.



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, 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® PROTECTION выпускается в виде светло-янтарного агрегата со слабым характерным ароматом. Легко диспергируется в воде, полученные растворы мутные; обладает большой восстановительной способностью, оказывая специфическое действие против окисления вина. Его использование позволяет не только предотвратить окисление, обеспечивая высокую окислительно-восстановительную стабильность обработанных вин, но и гарантирует выраженную активность против уже окисленных компонентов. Благодаря этим характеристикам его можно считать отличной альтернативой некоторым традиционным осветляющим агентам. Также X-PRO® PROTECTION оказывает частичный эффект на стабилизацию вина с точки зрения белков и в целом против коллоидных осадков.



ПРИМЕНЕНИЕ

X-PRO® PROTECTION можно добавлять сразу же на первых этапах после спиртового брожения, на сусло во время выдержки вина, чтобы интегрировать естественное содержание антиоксидантов в вине. Добавки могут быть фракционированными и многократными, возможно, в качестве альтернативы классической интеграции диоксида серы во время необходимых перемещений в погребе, где вино неизбежно контактирует с кислородом. На этих этапах интересно синергетическое действие с TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG или PREMIUM® LIMOUSIN SG, наиболее функциональными продуктами на основе танина для борьбы с красной кислотой. Они идеально подходят для снижения содержания сульфитов уже на первых стадиях дробления. Продукт рекомендуется использовать и во время процессов осветления. На сенсорном уровне X-PRO® PROTECTION особенно сдержан и элегантен, он действует на букет вина только при его сохранении, в целом улучшая округлость на нёбе.

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

ENOLOGICA
VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

X-PRO®



X-PRO® PROTECTION

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНАКТИВИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ СО
СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ЭФФЕКТОМ ДЛЯ ЕСТЕСТВЕННОЙ
ЗАЩИТЫ АРОМАТА ВИНА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



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

ДОЗИРОВКА



От 5 до 30 г/гл даже при многократном добавлении, начиная с первых этапов после спиртового брожения, во время оклейки и осветления вина.
От 5 до 15 г/гл в специальных процессах винификации, от прессования до сусла, для снижения конечного уровня диоксида серы. 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 европейскими нормами продукт классифицируется как неопасный.