

X-PRO®



# X-PRO®

## IDENTITY RED

**DROJDII SPECIFICE INACTIVATE CU EFECT STABILIZATOR,  
PENTRU A MENȚINE ÎN MOD NATURAL PARFUMUL  
VINURILOR ROȘII**



### COMPOZIȚIE

Drojdia inactivată specifică provine din procesul inovator X-PRO®, caracterizată prin conținut ridicat în polizaharide, manoproteine și substanțe lipidice.



### CARACTERISTICI

X-PRO® este un proiect revoluționar de cercetare realizat de Enologica Vason care își propune să sporească identitatea vinului, păstrând și îmbunătățind procesul de transformare naturală și evoluția materiei prime. Fără substanțe chimice, fără aditivi, dar cu intenția precisă de a beneficia de capacitățile înnăscute și binecunoscute de stabilizare a componentelor fundamentale ale microorganismelor vinurilor. Acest lucru a fost posibil datorită unei proceduri de liză complet inovatoare care păstrează toate caracteristicile naturale. Procesul X-PRO® se desfășoară într-un mediu condiționat, la o temperatură scăzută și fără enzime exogene.

X-PRO® IDENTITY RED se prezintă în formă agregată de culoare ambră-deschisă, cu o aromă caracteristică slabă. Ușor dispersabile în apă, soluțiile obținute sunt turbide.

X-PRO® IDENTITY RED contribuie la păstrarea în timp a identității originale a vinului, deoarece protejează notele varietale, prin stabilirea unui sistem redox conservator. Pe vinurile roșii pot fi folosite și în sinergie cu anumiți agenți de limpezire convenționali pentru a gestiona pozitiv componentele deja oxidate. Deosebit de interesant este efectul reducerii senzațiilor dizarmoniale asupra palatului, în mod special cele mai amare și vegetale, contribuind ușor la armonia finală. Interesant efectul de a face mai puțin evidente sentimentele de uscăciune.

S-a observat, de asemenea, că X-PRO® IDENTITY RED are un anumit efect față de stabilizarea tartrică și a culorii pe vinurile roșii, respectând însă identitatea lor originală.



### UTILIZARE

X-PRO® IDENTITY RED poate fi integrat în vin de la sfârșitul fermentației alcoolice sau la a doua travazare pe depunerile fină, pentru a interacționa pozitiv cu dotarea naturală de antioxidanți naturali prezenți acolo și în stabilitatea culorii. Se recomandă de a face doze fracționate, poate ca o alternativă la adăugările clasice de dioxid de sulf, împreună cu mișcărilor necesare în cramă. Interesantă în aceste faze acțiunea sinergică cu COLORSTAB® SG, PREMIUM® COLOR SG sau V TAN® SG pentru a stabili materia colorantă a vinurilor roșii. De asemenea, este interesant de a utiliza împreună cu PREMIUM® LIMOUSIN SG sau SMARTAN SG, pentru a echilibra un corp nearmonios, vegetal sau uscat cu soluții perfect naturale. Ca alternativă, X-PRO® IDENTITY RED poate fi utilizat și în timpul procedurilor de limpezire.

X-PRO® IDENTITY RED intervine asupra buchetului doar pentru conservarea acestuia, pentru a proteja identitatea originală și varietală a vinului. Pe cerul gurii este foarte discret și aduce eleganță diminuând notele vegetale, taninurile amare și uscate, într-o îmbunătățire generală a echilibrului senzorial.

Dacă este utilizat în timpul fermentației alcoolice, are un efect pozitiv atât asupra cineticii, cât și asupra curățării fermentației.

**Atunci când se utilizează X-PRO® IDENTITY RED respectați normele legale în vigoare.**

**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®

## IDENTITY RED

**DROJDII SPECIFICE INACTIVATE CU EFECT STABILIZATOR,  
PENTRU A MENȚINE ÎN MOD NATURAL PARFUMUL  
VINURILOR ROȘII**



### MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă X-PRO® IDENTITY RED în cel puțin 10 părți de apă, apoi se adaugă la masa care trebuie tratată, omogenizând cu atenție. Este posibilă dizolvarea X-PRO® IDENTITY RED direct în vin.



### DOZARE

De la 5 la 15 g/hl chiar și cu mai multe adăugări, în timpul rafinării vinului sau concomitent cu operațiunile de limpezire. În fazele de rafinare, ce precedă îmbutelierea, dozele pot fi considerabil mai mici, de exemplu de la 0,5 la 3 g/hl.



### AMBALAJ

pachete din polilaminat de 500 g.



### PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat, închideți bine ambalajele deschise.



### PERICOL

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