

X-PRO®



X-PRO® FINESSE

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНАКТИВИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ СО СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ЭФФЕКТОМ ДЛЯ ЕСТЕСТВЕННОГО ПОДДЕРЖАНИЯ ТОНКОСТИ ИГРИСТЫХ ВИН И УЛУЧШЕНИЯ ПЕРЛАЖА



СОСТАВ

Специальные инактивированные дрожжи, полученные в результате инновационного процесса X-PRO®, характеризуются высоким содержанием полисахаридов, маннопротеинов 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 фундаментальных компонентов микроорганизмов, входящих в состав вин. Это стало возможным благодаря совершенно инновационной процедуре лизиса, которая сохраняет все природные характеристики. Процесс X-PRO® проходит в кондиционированной среде, при низкой температуре и без каких-либо экзогенных ферментов.

X-PRO® FINESSE выпускается в виде светло-янтарного агрегата со слабым характерным ароматом. Легко диспергируется в воде, полученные растворы мутные. X-PRO® FINESSE обладает высокой способностью к взаимодействию с окислительно-восстановительным потенциалом, как при управлении восстановлением, так и при окислении вина, благодаря специфическому действию. Также было замечено, что X-PRO® FINESSE оказывает частичное воздействие на стабилизацию белков вина и коллоидных осадков. На сенсорном уровне он может улучшить некоторые сухие или слишком кислые ощущения, мягко способствуя гармонии и стойкости на нёбе. Интересный и уникальный по своему действию, X-PRO® FINESSE идеально подходит для придания элегантности игристым винам, улучшая при этом четкость и продолжительность перлажа.



ПРИМЕНЕНИЕ

Основное применение X-PRO® FINESSE - во время вторичной ферментации (Prise de mousse), используется как для приготовления ликера де тираж, так и в напорном резервуаре, на протяжении всего процесса реферментации. X-PRO® FINESSE незаметен на сенсорном уровне, он воздействует на букет вина только при его сохранении, улучшая его вкусовую гамму. Он обладает очевидными возможностями для улучшения характеристик перлажа и стойкости пены.

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

X-PRO®



X-PRO® FINESSE

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНАКТИВИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ СО СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ЭФФЕКТОМ ДЛЯ ЕСТЕСТВЕННОГО ПОДДЕРЖАНИЯ ТОНКОСТИ ИГРИСТЫХ ВИН И УЛУЧШЕНИЯ ПЕРЛАЖА



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

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



ДОЗИРОВКА

От 5 до 15 г/гл даже при многократном добавлении в сочетании с операциями вторичной ферментации. В напорном резервуаре во время завершающей фазы, предшествующей розливу, дозы могут быть значительно ниже, например, от 0,5 до 3 г/гл.



УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 500 г.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Надежно запечатывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с европейскими нормами продукт классифицируется как неопасный.