

X-PRO®



# X-PRO® PROTECTION

**DROJDII INACTIVATE SPECIFICE, CU EFECT STABILIZATOR,  
PENTRU A PĂSTRA PARFUMUL VINULUI ÎNTR-UN MOD NATURAL**



## COMPOZIȚIE

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



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

X-PRO® PROTECTION are o mare capacitate de reducere, cu o acțiune specifică împotriva oxidărilor de vin. Utilizarea sa nu numai că permite prevenirea oxidărilor, asigurând o stabilitate ridicată a redoxului în vinurile tratate, dar asigură și o activitate marcată împotriva componentelor deja oxidate.

Pentru aceste caracteristici trebuie considerat ca o alternativă excelentă pentru unii agenți convenționali de limpezire. S-a observat, de asemenea, că X-PRO® PROTECTION are un efect parțial asupra stabilizării vinului din punct de vedere proteic și, în general, împotriva precipitațiilor coloidale.



## UTILIZARE

X-PRO® PROTECTION poate fi adăugat imediat de la primii pași după fermentarea alcoolică, pe depunerile fine în timpul rafinării vinului, pentru a integra conținutul natural de antioxidanți din vin. Adăugările pot fi fracționate și multiple, poate ca o alternativă la integrările clasice ale dioxidului de sulf în timpul mișcărilor necesare în cramă, unde vinul intră inevitabil în contact cu oxigenul. Interesantă în aceste faze acțiunea sinergică cu TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG sau PREMIUM® LIMOUSIN SG, cele mai funcționale produse pe bază de tanin pentru managementul redox.

Este ideal chiar din primele etape de zdrobire, pentru reducerea sulfurilor. Utilizarea X-PRO® PROTECTION este recomandată chiar și în timpul proceselor de limpezire.

La nivel senzorial, X-PRO® PROTECTION este deosebit de discretă și elegantă, acționează asupra buchetului de vin doar în conservarea sa, îmbunătățind în general rotunjimea palatului.

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

X-PRO®



# X-PRO® PROTECTION

**DROJDII INACTIVATE SPECIFICE, CU EFECT STABILIZATOR,  
PENTRU A PĂSTRA PARFUMUL VINULUI ÎNTR-UN MOD NATURAL**



## MOD DE UTILIZARE

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



## DOZARE

De la 5 la 30 g/hL chiar și în mai multe adăugări de la primele faze post-fermentare alcoolică, în timpul operațiunilor de rafinare și limpezire a vinului.

De la 5 la 15 g/hL în procese specifice de vinificare, de la zdrobire la must, pentru reducerea nivelurilor finale de dioxid de sulf. În etapele finale anterioare îmbutelierii, dozele pot fi semnificativ mai mici, de exemplu între 0,5 și 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