

X-PRO®



# X-PRO® FINESSE

**DROJDII SPECIFICE INACTIVATE CU EFECT STABILIZATOR,  
PENTRU A MENȚINE ÎN MOD NATURAL FINEȚEA  
VINURILOR SPUMANTE ȘI PENTRU A ÎMBUNĂȚĂȚI PERLAJUL**



## COMPOZIȚIE

Drojdia inactivată specifică ce provine din procesul inovator X-PRO®, caracterizat printr-un conținut ridicat de manoproteine, polizaharide și substanțe lipidice.



## CARACTERISTICI

X-PRO are un proiect revoluționar de cercetare realizat de Enologica Vason, care își propune să sporească identitatea vinului prin conservarea și îmbunătățirea procesului natural de transformare și evoluție a materiei prime. Fără substanțe chimice, fără aditivi, dar cu voința precisă de a utiliza proprietățile stabilizatoare înnăscute și binecunoscute ale componentelor fundamentale ale microorganismelor conținute în vinuri. Acest lucru este posibil datorită unui proces de liză complet inovator care își păstrează pe deplin caracteristicile: procesul X-PRO® se desfășoară în medii condiționate, la temperatură scăzută și fără utilizarea enzimelor exogene. X-PRO® FINESSE se prezintă în formă agregată de culoare ambră-deschisă, cu o aromă caracteristică slabă. Ușor dispersabil în apă, soluțiile obținute sunt turbide. X-PRO® FINESSE are o capacitate remarcabilă de a interacționa cu potențialul redox, atât în managementul reducerii, cât și cu o acțiune specifică împotriva oxidării vinului. S-a observat, de asemenea, că X-PRO® FINESSE are un efect parțial asupra stabilizării vinului din punct de vedere proteic și, în general, asupra precipitațiilor coloidale. La nivel senzorial, este capabil să îmbunătățească senzațiile uscate sau excesiv de acide, contribuind într-un mod grațios la armonia finală a palatului și la persistență. Interesant și unic în acțiunea sa, X-PRO® FINESSE este ideal pentru a spori eleganța vinurilor spumante, îmbunătățind în același timp finețea și durata perlajului.



## UTILIZARE

Utilizarea principală a X-PRO® FINESSE este în timpul fermentației secundare (Prise de mousse), utilizată atât pentru prepararea lichiorului de tiraj, cât și în autoclavă pe parcursul întregului curs de re-fermentare. X-PRO® FINESSE la nivel senzorial este deosebit de discret, intervine pe buchetul de vin numai în conservarea sa, îmbunătățind în general finețea palatului. Are capacități clare pentru îmbunătățirea caracteristicilor perlajului și persistenței spumei. În cazul utilizării în cursul activității drojdiilor, chiar și în fermentația alcoolică primară, aceasta are un impact pozitiv atât asupra cineticii, cât și asupra curățării fermentației.

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



# X-PRO® FINESSE

**DROJDII SPECIFICE INACTIVATE CU EFECT STABILIZATOR,  
PENTRU A MENȚINE ÎN MOD NATURAL FINEȚEA  
VINURILOR SPUMANTE ȘI PENTRU A ÎMBUNĂȚĂȚI PERLAJUL**



## MOD DE UTILIZARE

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



## DOZARE

De la 5 la 15 g/hl, de asemenea, adăugate împreună cu operațiunile legate de spumă. În autoclavă, în fazele de finisare înainte de îmbuteliere, dozele pot fi semnificativ 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