



X-PRO® GRAPES

**PROTECȚIA NATURALĂ A MUSTULUI ALB ȘI ROZE,
CU O ACȚIUNE STABILIZATOARE**



COMPOZIȚIE

Drojdie inactivată specifică (DIS) realizată prin procesul inovator X-PRO®. Conținut ridicat de polizaharide, manoproteine și glutatation, prompt disponibile, precum și un special chitosan vegetal activ .



CARACTERISTICI

X-PRO® GRAPES are o formă agregată, cu o granulometrie care trece de la fragmente de pulbere la fulgi și o aromă tipică. Ușor solubilă în apă, soluția obținută este adesea tulbure. Ușor dispersate în apă, soluțiile obținute sunt turbide.

X-PRO® GRAPES a fost formulat pornind de la studii și observații despre activitatea sinergică dintre drojdiile inactivate obținute prin procesul X-PRO®, și câțiva chitosani speciali de origine fungică (*Aspergillus niger*) care au caracteristici unice.

Acest lucru are ca rezultat o protecție eficientă și o finisare țintită a polifenolilor cei mai sensibili la fenomenele oxidative, cu efecte de durată asupra stabilității redox a vinurilor care urmează să fie obținute.

Uneori a fost observată o scăderea a conținutului de cationi metalici, dar cel mai important efect este că X-PRO® GRAPES îmbunătățește limpezirea, cu reducerea asociată a solidelor suspendate și a microbiotei: dacă această funcție este gestionată bine, poate afecta pozitiv expresivitatea și regularitatea fermentării alcoolice ulterioare. De fapt, vinurile care provin dintr-o protecție sinergică cu X-PRO® GRAPES de la presare, se disting toate prin a fi curate, mai expresive și caracteristice, cu un palat mai vertical și mai echilibrat, mai atractive pentru consumator.

Optimă pentru a fi introdusă în procedurile care stabilesc obiectivul de reducere a sulfurilor în vinuri, îmbunătățind durata lor de valabilitate într-un mod natural, este de interes absolut și pentru producțiile BIO și vegane.



UTILIZARE

Recomandăm utilizarea X-PRO® GRAPES pe must alb sau roze din momentul zdrobirii sau în fazele anterioare fermentării alcoolice (în travazare, în decantare...) pentru a îmbunătăți limpezirea și să aducă o stabilitate substanțială a reacțiilor redox a musturilor și vinurilor finisate.

Protecția redox se extinde fie ca urmare a decantării statice, fie a flotării.

Acestea sunt principalele beneficii:

- limpezire rapidă,
- rafinare targetată și protecția polifenolilor
- conservarea în timp a componentelor aromatice varietale.

Pentru acest ultim important aspect, X-PRO® GRAPES joacă un rol foarte important în procedurile de vinificație LOW SO₂, care tind să limiteze utilizarea antioxidantilor tradiționali (dioxid de sulf, acid ascorbic...).

Ca alternativă la adăugările tradiționale de dioxid de sulf, în aceste proceduri se recomandă utilizarea în comun a TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG sau PREMIUM® LIMOUSIN SG, produse pe bază de tanin mai funcționale împotriva reacțiilor redox, pe care le puteți alege în funcție de modul de susținere a profilurilor stilistice ale vinurilor, care urmează să fie obținute.

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



X-PRO® GRAPES

PROTECȚIA NATURALĂ A MUSTULUI ALB ȘI ROZE,
CU O ACȚIUNE STABILIZATOARE



MOD DE UTILIZARE

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



DOZARE

De la 5 la 30 g/hL atunci când este utilizat în etapa de presare X-PRO® GRAPES este perfect pentru acele proceduri, care vizează reducerea utilizării sulfurilor.



AMBALAJ

pachete din polilaminat de 0,5 kg.



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