

X-PRO®



# X-PRO® BACTOCLEAN

CLARIFICANTE POLICOMPOSTO COM AÇÃO ESTABILIZANTE E DE REDUÇÃO DE MICRORGANISMOS INDESEJADOS



## COMPOSIÇÃO

Quitosano de *Aspergillus Niger*, levedura inativada com o processo inovador X-PRO® e proteína de batata.



## CARACTERÍSTICAS

X-PRO® BACTOCLEAN é um clarificante para redução dos microrganismos indesejados e caracterizado pelo elevado poder estabilizante das substâncias fenólicas. Apresenta-se de cor creme, com um cheiro característico e é solúvel em água morna. Não contém conservantes.



## APLICAÇÕES

Pela sua ação específica, aconselha-se a utilização de X-PRO® BACTOCLEAN em todos os processos nos quais se deseja conter, por um tempo limitado, a evolução de microrganismos indesejados (*Brettanomyces*, bactérias acéticas, bactérias lácticas) e ao mesmo tempo efetuar uma operação de clarificação delicada prevenindo os fenómenos oxidativos.

A aplicação de X-PRO® BACTOCLEAN permite reduzir a quantidade de anidrido sulfuroso em todas as fases críticas do processo de vinificação (ex: antes da segunda fermentação de espumantes, bêtonnage sobre borras, engarrafamento, etc).

Nos vinhos tintos X-PRO® BACTOCLEAN consegue restabelecer e prolongar a juventude do vinho quer a nível cromático quer a nível sensorial.

Após tratamento com X-PRO® BACTOCLEAN é aconselhado a separação do sedimento de colagem através de processos físicos. Quando se deseja obter a estabilidade proteica dos vinhos aconselha-se a aplicação de uma bentonite com elevado poder desproteinizante (PLUSGRAN® GEL) após o tratamento.

O uso de X-PRO® BACTOCLEAN respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA  
VASON



**Inoser Enologia de Precisão**

Urb. Colina do Sol. Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233  
info@inoser.pt | www.inoser.pt

**Enologica Vason S.p.A.**

info@vason.com | www.vason.com

X-PRO®



# X-PRO® BACTOCLEAN

CLARIFICANTE POLICOMPOSTO COM AÇÃO ESTABILIZANTE  
E DE REDUÇÃO DE MICRORGANISMOS INDESEJADOS



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a quantidade desejada de X-PRO® BACTOCLEAN em 10 partes de água morna, adicionar ao vinho e homogeneizar cuidadosamente.



## DOSES

De 5 (de forma fraccionada) até 25 g/hL.  
Atenção: 25 g/hL de X-PRO® BACTOCLEAN cedem ao vinho 10 g/hL de quitosano.



## EMBALAGEM

Sacos 500 g.



## CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco. Fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



## IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.