

X-PRO®



# X-PRO®

## IDENTITY RED

LEVEDURAS INATIVADAS COM AÇÃO ESTABILIZANTE PARA PRESERVAÇÃO NATURAL DOS AROMAS DOS VINHOS TINTOS



### COMPOSIÇÃO

Leveduras específicas inativadas produzidas pelo processo inovador X-PRO®, caracterizado por um elevado conteúdo de manoproteínas, substâncias lipídicas e polissacarídeos. Uma forma natural de preservar a fragrância dos vinhos tintos e rosés.



### CARACTERÍSTICAS

X-PRO® é um projecto revolucionário de investigação da Enologica Vason que tem como objetivo valorizar a identidade do vinho, preservando e exaltando o processo natural de transformação e evolução da matéria-prima.

A obtenção de X-PRO® IDENTITY RED é feita por um processo de lise completamente inovador que preserva totalmente as características das leveduras escolhidas sem recorrer a produtos químicos ou aditivos.

O processo X-PRO® é realizado em ambientes condicionados, a baixas temperaturas e sem o uso de enzimas exógenas.

X-PRO® IDENTITY RED apresenta-se numa forma agregada de cor âmbar claro e com ligeiro aroma característico. Dispersa-se facilmente em água e as soluções obtidas são ligeiramente turvas.

X-PRO® IDENTITY RED possui notável capacidade redutora, com ação específica contra a oxidação do vinho. A sua utilização permite não só evitar a oxidação mas também alcançar uma estabilidade redox nos vinhos tratados.



### APLICAÇÕES

X-PRO® IDENTITY RED pode ser adicionado ao vinho imediatamente após a fermentação alcoólica, sobre as borras finas dos vinhos em estágio, para uma integração natural de antioxidantes endógenos presentes.

X-PRO® IDENTITY RED contribui para manter a identidade do vinho ao longo do tempo protegendo as notas varietais e estabelecendo um sistema redox de conservação. A utilização em sinergia com os taninos TI PREMIUM®SG, PREMIUM® STAB SG ou PREMIUM® LIMOUSIN SG é interessante para que balanço redox no vinho seja o ideal. O uso de X-PRO® IDENTITY RED é aconselhado também durante as eventuais operações de clarificação.

A nível sensorial, é particularmente discreto e elegante, conservando o bouquet do vinho e melhorando a suavidade. No paladar promove o aumento do volume e a elegância, atenuando notas vegetais, amargas e taninos secos e permitindo alcançar a melhoria do equilíbrio do vinho.

O uso de X-PRO® IDENTITY RED deve 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® IDENTITY RED

LEVEDURAS INATIVADAS COM AÇÃO ESTABILIZANTE PARA  
PRESERVAÇÃO NATURAL DOS AROMAS DOS VINHOS TINTOS



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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



## DOSES

De 5 (de forma fraccionada) até 15 g/hL., desde as primeiras fases pós-fermentação alcoólica, no decorrer do estágio do vinho ou durante as operações de clarificação.



## 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.