

X-PRO®



X-PRO®

IDENTITY WHITE

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



COMPOSIÇÃO

Leveduras específicas inativadas produzidas pelo processo inovador X-PRO®, caracterizado por um elevado conteúdo de manoproteínas, substâncias lipídicas e polissacáridos.



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 WHITE 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 WHITE 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 WHITE contribui para manter a identidade original do vinho ao longo do tempo, pois é capaz de proteger as suas notas varietais, estabelecendo um sistema redox conservador. Também tem uma boa actividade contra os componentes já oxidados, podendo ser utilizado como medida correctiva em alternativa a alguns clarificantes convencionais.

O seu efeito é também muito interessante ao integrar sensações dissonantes a nível do paladar, particularmente as mais amargas, contribuindo para a harmonia e expressão mineral. Foi observado que pode contribuir para a estabilidade tartárica e proteica do vinho final, respeitando totalmente a sua identidade.



APLICAÇÕES

X-PRO® IDENTITY WHITE pode ser adicionado ao vinho desde o final da fermentação alcoólica ou na segunda trasfega sobre borras finas, de modo a interagir com os antioxidantes endógenos naturalmente presentes. É aconselhado a adição fraccionada, como alternativa à adição clássica de dióxido de enxofre, durante os procedimentos usuais na adega. Durante estas fases, demonstra-se interessante o uso combinado com os taninos TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG ou PREMIUM® LIMOUSIN SG, cujas características são mais funcionais no que respeita ao manuseamento natural do balanço redox do vinho.

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®

IDENTITY WHITE

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

O uso de X-PRO® IDENTITY WHITE intervêm no bouquet apenas na sua conservação, para proteger a identidade original e varietal do vinho. No paladar, X-PRO® IDENTITY WHITE é muito discreto e confere elegância ao atenuar notas amargas e taninos adstringentes, promovendo uma melhoria geral do equilíbrio sensorial e do sabor do vinho.

O uso de X-PRO® PROTECTION deve respeitar as normas nacionais e legais em vigor.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



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

DOSES



De 5 (de forma fraccionada) até 30 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.

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