

X-PRO®



# X-PRO® PROTECTION

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



## COMPOSIÇÃO

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



## 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® PROTECTION 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® PROTECTION 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® PROTECTION possui notável capacidade redutora, com ação específica contra a oxidação do vinho. A sua utilização permite não só evitar a oxidação, proporcionando assim uma estabilidade redox notável nos vinhos tratados, como também demonstra uma forte atividade em relação aos componentes já oxidados.

Devido a estas características, X-PRO® PROTECTION considera-se como uma boa alternativa a alguns clarificantes convencionais.

Foi observado que X-PRO® PROTECTION tem um efeito parcial na estabilização do vinho, do ponto de vista proteico e, em geral, contra as precipitações coloidais.



## APLICAÇÕES

X-PRO® PROTECTION 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® PROTECTION pode ser usada como alternativa à adição clássica de dióxido de enxofre. Neste caso, o doseamento deve ser fracionado durante as várias operações na adega. 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® PROTECTION 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.

O uso de X-PRO® PROTECTION 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®



# X-PRO® PROTECTION

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



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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



## DOSES

De 3 (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 em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.