

X-PRO®



X-PRO® VERVE

ATIVANTE E BIORREGULADOR DA FERMENTAÇÃO



COMPOSIÇÃO

Autolisados de levedura e leveduras inativadas com elevado conteúdo nutricional.



CARACTERÍSTICAS

X-PRO® VERVE é um ativante de fermentação "*íntegro*", um conceito completamente novo. A sua composição, obtida através de extensos estudos e experimentação, tem em conta os melhores resultados obtidos com o processo de produção de derivados de levedura com o processo X-PRO®. Trata-se de processos físicos realizados num ambiente anaeróbico que mantêm intactas as estruturas das preciosas características nutricionais naturalmente contidas na levedura fresca.

O processo patenteado X-PRO® aplicado à produção de ativantes de fermentação é capaz de fornecer um produto muito mais rico em microelementos e cofatores, que possuem simultaneamente características nutricionais notáveis e gestão do potencial redox, a fim de preservar os aromas primários das uvas e de reequilibrar naturalmente as reações oxidativas sobre a matriz polifenólica. Composto de leveduras inativadas e autolisados muito ricos em esteróis, microelementos, cofatores, polissacáridos vegetais, não contém deliberadamente fontes de azoto amoniacal, de modo a induzir a levedura a utilizar elementos orgânicos, necessários para a formação de complexos enzimáticos, substâncias aromáticas, etc.

X-PRO® VERVE assegura um elevado conteúdo orgânico de APA, com considerável biorregulação da fermentação.



APLICAÇÕES

X-PRO® VERVE pode ser utilizado desde a reidratação e/ou nas fases iniciais após a inoculação da levedura (*). Ao fazê-lo, deve observar uma serenidade fermentativa particular, induzida pelas quantidades certas de azoto amoniacal, microelementos, esteróis e cofatores, importantes para manter uma maior fração ativa de dióxido de enxofre no vinho, com produção limitada de acetaldeído e cetoácidos (**).

Ao mesmo tempo, a capacidade única dos produtos X-PRO® de regular redox permite evitar fenómenos de redução, mantendo um sistema equilibrado, ideal para a produção de vinhos expressivos e limpos.

Adequado para processos de vinificação com baixos níveis de sulfito, é também útil para a produção de vinhos com elevado teor alcoólico.

Excelente para segunda fermentação, na produção de vinhos espumantes.

O uso de X-PRO® VERVE 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® VERVE

ATIVANTE E BIORREGULADOR DA FERMENTAÇÃO



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver 20 gr/hL de X-PRO® VERVE conjuntamente com 20 g/hL de levedura em 10 partes de água sem cloro, com 1% de açúcar e temperatura 40°C. Homogeneizar cuidadosamente com arejamento, evitando a formação de grumos. Esperar 15 minutos, aclimatar e inocular no mosto.

Inóculo direto sem reidratação: adicionar na cuba 20 g/hL de X-PRO® VERVE com 20 g/hL da levedura VIW® compatível e encher a cuba com mosto (15-20.°C).

DOSES



20 g/hL.



EMBALAGEM

Sacos 500 gr.



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.