

X-PRO®



X-PRO® FINESSE

LEVEDURAS ESPECÍFICAS INATIVADAS COM EFEITO ESTABILIZANTE E COM AÇÃO DE REDUÇÃO DO TAMANHO DA BOLHA E AUMENTO DA PERSISTÊNCIA DA ESPUMA



COMPOSIÇÃO

Leveduras específicas inativadas produzidas pelo processo inovador X-PRO®, caracterizada por um elevado conteúdo de manoproteínas, substâncias lipídicas e polisacáridos, com efeito estabilizante e ação de redução do tamanho da bolha e aumento da persistência da espuma.



CARACTERÍSTICAS

X-PRO® é um projecto revolucionário de investigação da Enologica Vason que tem como objectivo valorizar a identidade do vinho, preservando e exaltando o processo natural de transformação e evolução da matéria-prima. Nenhum produto químico, nenhum aditivo, apenas o desejo preciso de usar as capacidades estabilizadoras inatas e até agora bem conhecidas, próprias dos componentes fundamentais dos microrganismos existentes nos vinhos. Isso é possível graças a um processo de lise completamente inovador que preserva totalmente as características das leveduras escolhidas: o processo X-PRO® é realizado em ambientes condicionados, a baixas temperaturas e sem o uso de enzimas exógenas.

X-PRO® FINESSE 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® FINESSE interage com o potencial redox do vinho evitando tanto os fenómenos de oxidação como os de redução. Participa na estabilização proteica e reduz as precipitações coloidais.

A nível sensorial, melhora as sensações de secura ou acidez excessiva e contribui de maneira significativa para a harmonia final no paladar. Tem um aroma particularmente discreto e a sua intervenção no bouquet do vinho é apenas na melhoria da sua conservação.

Diminui o tamanho da bolha e aumenta a persistência da espuma.

X-PRO® FINESSE é um produto único, ideal para aperfeiçoar a elegância dos espumantes de grande qualidade.



APLICAÇÕES

X-PRO® FINESSE deve ser principalmente usado no decorrer da toma da espuma, tanto para a preparação do licor de tiragem, como em cuba.

A nível sensorial, X-PRO® FINESSE é particularmente discreto, intervindo no bouquet do vinho apenas na sua conservação, melhorando na generalidade as sensações no paladar. Possui nítidas capacidades de melhoramento das características do perlage e da persistência da espuma.

O uso de X-PRO® FINESSE 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® FINESSE

LEVEDURAS ESPECÍFICAS INATIVADAS COM EFEITO ESTABILIZANTE E COM AÇÃO DE REDUÇÃO DO TAMANHO DA BOLHA E AUMENTO DA PERSISTÊNCIA DA ESPUMA



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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



DOSES

De 5 a 15 g/hL também em várias adições, no decorrer da tomada de espuma.



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.