

X-PRO®



# X-PRO® BATONNAGE

LEVEDURAS INATIVADAS COM AÇÃO ESTABILIZANTE  
E QUITOSANO DE ORIGEM FÚNGICA

## COMPOSIÇÃO



Produto à base de específica levedura inativada, produzida através do inovador processo X-PRO®, caracterizada por um elevado teor de polissacarídeos associado a quitosano vegetal.

## CARACTERÍSTICAS



A adição de X-PRO® BATONNAGE durante as fases de afinamento contribui para o aumento dos polissacarídeos, favorecendo positivamente as práticas de afinamento sobre borras finas e favorecendo a melhoria organolética dos vinhos.

A X-PRO® BATONNAGE apresenta-se em forma agregada de cor âmbar, com granulometria que varia entre o pulverulento e fragmentos em escamas, possuindo um aroma característico. É facilmente solúvel em água, formando soluções com aspeto turvo.

A X-PRO® BATONNAGE foi formulada com base em estudos e observações sobre a sinergia de ação entre uma levedura inativada, obtida através do processo X-PRO®, e um quitosano selecionado de origem fúngica (*Aspergillus niger*), com características únicas. Isso resulta numa atividade eficaz de libertação de macromoléculas de particular interesse durante o processo de afinamento dos vinhos, contribuindo tanto para a melhoria dos aspetos organoléticos como para a prevenção de alterações microbiológicas e fenómenos oxidativos de natureza química.

Além disso, é ideal para procedimentos que visem a redução de sulfitos nos vinhos, melhorando a sua shelf life de forma natural.

A X-PRO® BATONNAGE também pode ser utilizada em produção BIO e veganas.

## APLICAÇÕES



A X-PRO® BATONNAGE deve ser adicionada durante a fase de afinamento para contribuir para a melhoria organolética, química e bioquímica, preservando também os vinhos do ponto de vista microbiológico.

Nos vinhos tintos, a X-PRO® BATONNAGE ajuda a atenuar notas vegetais, conferindo maior volume. Nos vinhos brancos, contribui também para uma maior limpeza olfativa.

O uso de X-PRO BATONNAGE deve respeitar as normas nacionais e lagais 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® BATONNAGE

LEVEDURAS INATIVADAS COM AÇÃO ESTABILIZANTE E QUITOSANO DE ORIGEM FÚNGICA



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a quantidade desejada de X-PRO® BATONNAGE em 10 partes de água, adicionar ao vinho e homogeneizar cuidadosamente, o produto dissolvido não pode ser conservado e deve ser utilizado dentro de poucas horas.



## DOSES

5 - 10 g/hL na produção de brancos e rosados.  
5 - 15 g/hL na produção de tintos.

**Limite legal UE 50 g/hL**



## 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.