



X-PRO® GRAPES

PROTEÇÃO NATURAL DAS UVAS E DOS MOSTOS



COMPOSIÇÃO

Leveduras específicas inativadas e produzidas com o processo inovador X-PRO®. Este produto é caracterizado por um elevado conteúdo de polissacarídeos, manoproteínas, glutatíão e quitosano.



CARACTERÍSTICAS

X-PRO® GRAPES apresenta-se sob forma agregada, com granulometria que varia entre partículas finas e fragmentos em flocos, e com um aroma característico. É facilmente solúvel em água, embora a solução obtida seja frequentemente turva. X-PRO® GRAPES foi formulado com base em estudos e observações sobre a atividade sinérgica entre leveduras inativadas obtidas através do processo X-PRO® e determinados quitosanos de origem fúngica (*Aspergillus niger*), que possuem características únicas.

Graças a estas propriedades, exerce um efeito específico de proteção e regulação fina sobre os polifenóis mais suscetíveis a processos oxidativos, com efeitos duradouros na estabilidade redox dos vinhos produzidos.

Verificou-se, ocasionalmente, uma diminuição no teor de cátions metálicos, mas o efeito mais relevante é a melhoria da clarificação proporcionada pelo X-PRO® GRAPES, com consequente redução de sólidos em suspensão e da microbiota. Quando esta função é bem aproveitada, pode influenciar positivamente a expressividade e o desenrolar da fermentação alcoólica subsequente. De facto, os vinhos protegidos sinérgicamente com X-PRO® GRAPES antes da prensagem apresentam-se mais limpos, com maior expressão e carácter, mantendo-se agradavelmente equilibrados e sendo preferidos pelos consumidores.

É excelente para integrar em protocolos que visem a redução ou eliminação de sulfitos nos vinhos, contribuindo naturalmente para uma maior longevidade. É também particularmente interessante para protocolos biológicos e adequados a veganos.



APLICAÇÕES

X-PRO® GRAPES pode ser adicionado de forma fraccionada para proteção das uvas, nas máquinas de vindima mecânica, bomba de massas, e antes da prensagem e da clarificação (estática ou flotação).

A proteção dos fenómenos de oxidação e a estabilidade redox irá manter-se também, após clarificação.

Principais benefícios:

- proteção da oxidação das uvas e do mosto
- rápida clarificação e compactação das borras;
- proteção dos polifenóis;
- conservação dos aromas varietais.

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



X-PRO® GRAPES

PROTEÇÃO NATURAL



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a quantidade desejada de X-PRO® GRAPES em 10 partes de água, adicionar nas uvas e no mosto.



DOSES

De 5 (de forma fraccionada) até 30 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 em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.