X-PRO® PROTECTION

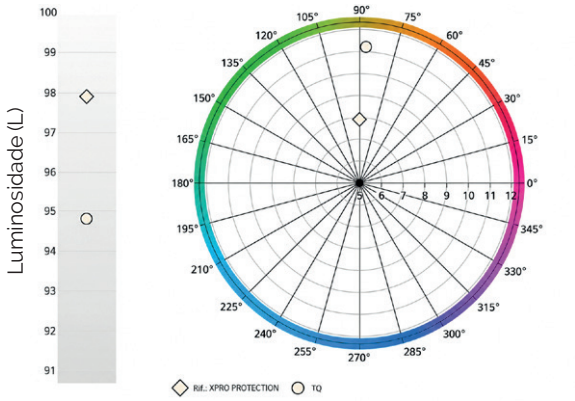
Levedura inativada específica rica em micro e macromoléculas prontamente disponíveis

A X-PRO® PROTECTION contribui eficazmente para a estabilidade redox do vinho, exercendo uma ação simultaneamente corretiva e preventiva contra a oxidação.

Graças a estas características,a X-PRO® PROTECTION atua sobre:

- Frescura do vinho
- Componentes oxidáveis/oxidados
- Perfil aromático do vinho
- Polifenóis e catequinas amargas

Por estas razões, a X-PRO® PROTECTION constitui uma alternativa válida aos clarificantes convencionais. A X-PRO® PROTECTION demonstrou ainda ter um efeito parcial na estabilização proteica do vinho e, de forma mais geral, ajuda a reduzir a precipitação coloidal.



FQ%G%

Vinhos tintos	0,5 - 15 g/hL
Vinhos Roses	0,5 - 15 g/hL
Vinhos Brancos	0,5 - 15 g/hL
Espumantes	----

- Adequado para produção bio
- Sem alergénios
- Produto vegan
- AURORAS® Technology
- Isento de OGM

COMPOSIÇÃO E ASPETO

Levedura inativada específica (LIE) obtida através do inovador processo X-PRO®, caracterizada por um elevado teor de micro e macromoléculas prontamente disponíveis.

Aspeto: flocos de cor âmbar.



BENEFÍCIOS

- **Ação preventiva e corretiva sobre os componentes oxidáveis/ oxidados do vinho**
- **Melhora a perceção de frescura do vinho**
- **Ideal para vinificação com baixo teor de sulfitos**
- **Adequado para utilização durante a colagem**
- **Sem alergénios**
- **Adequado para vinhos biológicos e vegan**
- **Não classificado como aditivo**
- **Prontamente dispersível em água**

APLICAÇÕES

X-PRO® PROTECTION é recomendado desde as fases iniciais da vinificação até à colagem final. As doses podem ser fracionadas e aplicadas durante a trasfega.
É particularmente eficaz em protocolos de baixo teor de sulfitos, constituindo uma alternativa válida às adições convencionais de dióxido de enxofre.

Na utilização do X-PRO® PROTECTION, respeitar a legislação aplicável.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a X-PRO® PROTECTION em, pelo menos, 10 partes de água e, de seguida, adicionar ao vinho a tratar, misturando bem.
A X-PRO® PROTECTION pode também ser dispersa diretamente no vinho ou no mosto.

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

COMBOAPPROACH®
synergies for excellence

Para uma gestão redox ótima, recomenda-se a utilização combinada com os taninos **TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG ou PREMIUM® LIMOUSIN SG.**

TI PREMIUM® SG
PREMIUM® STAB SG
PREMIUM® LIMOUSIN SG

INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

O PREOCESSO X-PRO®
Cinco anos de investigação conduziram ao desenvolvimento do Processo X-PRO® (Patente Europeia n.o EP3561047), uma tecnologia de inativação inovadora baseada em HPP (Processamento a Alta Pressão). Este processo preserva todos os componentes mais ativos da levedura, sem a desnaturação tipicamente causada por outros processos de inativação.

FORMA EM FLOCOS X-PRO®
A formulação distintiva em flocos da gama X-PRO® (Modelo Comunitário Registado n.o EM 007542857-001) promove uma dissolução ótima e reduz significativamente a dispersão de poeiras durante as operações de adega. Isto traduz-se numa maior eficiência de utilização e numa redução do desperdício.

EMBALAGEM

Sacos de 0,5 kg e 15 kg.

CONSERVAÇÃO

Armazenar em local fresco e seco. Fechar cuidadosamente as embalagens abertas.

DOSES

5-15 g/hL no esmagamento ou no mosto.
5-10 g/hL pós-fermentação, também em adições fracionadas.
0,5-3 g/hL antes do engarrafamento.

CLASSIFICAÇÃO DE PERIGO

De acordo com a regulamentação europeia em vigor, a preparação está classificada como não perigosa.

inoser enologia de precisão

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