



X-PRO®

IDENTITY WHITE

ESPECÍFICAS LEVADURAS INACTIVADAS CON EFECTO ESTABILIZANTE, PARA LA PRESERVACIÓN NATURAL DE LA FRAGANCIA DE LOS VINOS BLANCOS



COMPOSICIÓN

Específicas levaduras inactivadas originadas con el novedoso proceso X-PRO®, caracterizado por un elevado contenido de manoproteínas, sustancias lipídicas y polisacáridos.



CARACTERÍSTICAS

X-PRO® es un revolucionario proyecto de investigación de Enologica Vason que tiene como objetivo la valorización de la identidad del vino preservando y exaltando el natural proceso de transformación y evolución de la materia prima. Ninguna sustancia química, ningún aditivo sino la precisa voluntad de recurrir de la innatas y bien conocidas capacidades estabilizantes propias de los componentes fundamentales de los microorganismos que están en el vino. Esto es posible gracias a un procedimiento de lisis completamente innovador que preserva integralmente sus características: el Proceso X-PRO® se realiza en ambiente acondicionado, a baja temperatura y sin utilizar enzimas exógenos.

X-PRO® IDENTITY WHITE se presenta en una forma agregada de color ámbar claro y con ligero aroma característico. Fácilmente dispersable en agua, las soluciones que se obtienen son turbias. X-PRO® IDENTITY WHITE conserva en el tiempo la identidad originaria del vino, porque capaz de proteger las notas varietales gracias a la institución de un sistema redox conservativo. Posee también una buena actividad frente a las componentes ya oxidadas, así que puede ser utilizado en forma correctiva, como alternativa a algunos clarificantes convencionales. Muy interesante su efecto de reducir sensaciones disonantes al paladar, en particular las más amargas, contribuyendo a la armonía y a la expresión mineral. También se observó que X-PRO® IDENTITY WHITE puede aportar un discreto efecto de estabilidad desde un punto de vista proteico y tartárico, en el total respecto de la identidad originaria de los vinos.



APLICACIONES

X-PRO® IDENTITY WHITE puede ser añadido al vino desde el final de la fermentación alcohólica o al segundo trasvase sobre lías finas, para que interactúe con la natural dotación de antioxidantes endógenos presentes. Se aconseja practicar dosificaciones fraccionadas, quizás como alternativa a las clásicas integraciones de dióxido de azufre, durante las movimentaciones que son necesarias en la bodega. En estas fases es muy interesante el uso combinado con TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG o PREMIUM® LIMOUSIN SG, los productos a base de tanino más funcionales en respecto al manejo natural del balance redox del vino.

Como alternativa se puede utilizar X-PRO® IDENTITY WHITE también durante las operaciones de aclarado. Puede contribuir a la estabilidad tartárica y proteica del vino.



X-PRO®

IDENTITY WHITE

**ESPECÍFICAS LEVADURAS INACTIVADAS CON EFECTO ESTABILIZANTE,
PARA LA PRESERVACIÓN NATURAL DE LA FRAGANCIA
DE LOS VINOS BLANCOS**

El uso de X-PRO® IDENTITY WHITE interviene sobre el bouquet solo en la conservación, protegiendo la identidad originaria y varietal del vino. En el paladar X-PRO® IDENTITY WHITE es muy discreto y aporta elegancia integrando las notas vegetales, amargos y los taninos astringentes, mejorando así el equilibrio sensorial y la sazón del vino.

Para el uso de X-PRO® IDENTITY WHITE atenerse a las normas de ley vigentes.

USO



Disolver X-PRO® IDENTITY WHITE en al menos 10 partes de agua, y después añadir a la masa a tratar homogeneizando cuidadosamente. También es posible dispersar X-PRO® IDENTITY WHITE directamente en el vino.

DOSIS



De 5 a 30 g/hl también en varias adiciones, en el curso de la crianza del vino o durante las operaciones de aclarado. En las fases finales que preceden al embotellado las dosis pueden ser significativamente inferiores, por ejemplo de 0,5 a 3 g/hl.

ENVASES



Bolsitas multicapa de 500 g.

CONSERVACIÓN



Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar correctamente los envases abiertos.

PELIGROSIDAD



En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.