

X-PRO®



# X-PRO®

## BATONNAGE

**LEVADURAS INACTIVADAS ESPECÍFICAS CON EFECTO ESTABILIZANTE, ASOCIADAS A QUITOSANO FÚNGICO SELECCIONADO**



### COMPOSICIÓN

Producto a base de levadura inactivada específica originada por el proceso innovador X-PRO®, caracterizado por un alto contenido de polisacáridos asociado a quitosano vegetal seleccionado.



### CARACTERÍSTICAS

La adición de X-PRO BATONNAGE durante las fases de crianza contribuye al aumento de los polisacáridos con el fin de participar positivamente en las prácticas de crianza sobre lías finas nobles y contribuir a la mejora organoléptica de los vinos.

X-PRO® BATONNAGE se presenta en forma de agregado de color ámbar, con una granulometría que varía desde lo pulverulento hasta el fragmento escamoso, acompañado de un aroma característico. Se dispersa fácilmente en agua, resultando en soluciones turbias.

X-PRO® BATONNAGE se formuló a partir de estudios y observaciones sobre la sinergia de acción alcanzable entre una levadura inactiva, obtenida mediante el proceso X-PRO®, y un quitosano seleccionado de origen fúngico (*Aspergillus niger*), caracterizado por sus propiedades únicas.

El resultado es una liberación eficaz de macromoléculas de interés durante el proceso de crianza de los vinos, contribuyendo tanto a la mejora del aspecto organoléptico como a la prevención de alteraciones microbiológicas y fenómenos oxidativos de naturaleza química.

Además, es ideal para su uso en procesos destinados a reducir los sulfitos en los vinos, mejorando la durabilidad de manera natural.

X-PRO® BATONNAGE también se utiliza en las producciones BIO y veganas.



### EMPLEO

X-PRO BATONNAGE se añade durante la crianza para contribuir a la mejora organoléptica, química y bioquímica, al tiempo que preserva los vinos desde el punto de vista microbiológico.

X-PRO BATONNAGE ayuda a suavizar las notas vegetales en los vinos tintos, aportando más volumen; en los vinos blancos, también mejora la claridad olfativa.

**Al utilizar X-PRO BATONNAGE, deben observarse las disposiciones legales pertinentes.**

X-PRO®



# X-PRO®

## BATONNAGE

LEVADURAS INACTIVADAS ESPECÍFICAS CON EFECTO ESTABILIZANTE,  
ASOCIADAS A QUITOSANO FÚNGICO SELECCIONADO



### MODO DE USO

Disolver cuidadosamente la cantidad necesaria de X-PRO BATONNAGE en 10 partes de agua fría y añadir a la masa mezclando bien. No almacenar el producto disuelto y utilizarlo en unas pocas horas.



### DOSIS

De 5 a 10 g/hl para la producción de vinos blancos y rosados.  
De 5 a 15 g/hl para la producción de vinos tintos.

**ATENCIÓN: Límite legal CE de X-PRO® BATONNAGE: 50 g/hL**



### ENVASE

Doypack de 0,5 kg.



### CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



### PELIGROSIDAD

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