

X-PRO®



X-PRO®

FINESSE

SPEZIFISCHE INAKTIVIERTE HEFE MIT STABILISIERENDER WIRKUNG, UM DAS FEINHEIT VON SCHAUMWEINEN UND SEKTEN AUF NATÜRLICHE WEISE ZU BEWAHREN UND ZUR VERBESSERUNG DER PERLAGE



ZUSAMMENSETZUNG

Spezifische inaktivierte Hefe, die aus dem innovativen X-PRO®-Verfahren stammt und sich durch einen hohen Gehalt an Mikro- und Makromoleküle, die alle leicht verfügbar/assimilierbar sind, auszeichnet.



EIGENSCHAFTEN

X-PRO® ist ein revolutionäres Forschungsprojekt von Enologica Vason, dessen Ziel es ist, die Identität des Weins zu verbessern und gleichzeitig den natürlichen Umwandlungsprozess und die Entwicklung des Rohmaterials zu erhalten und zu verbessern. Keine chemische Substanz, kein Zusatzstoff, sondern der genaue Wunsch, die angeborenen und bekannten Stabilisierungsfähigkeiten der in Weinen enthaltenen Grundbestandteile von Mikroorganismen zu nutzen. Möglich wird dies durch ein völlig neuartiges Lyse-Verfahren, das seine Eigenschaften voll bewahrt: Das X-PRO®-Verfahren wird in konditionierten Umgebungen bei niedrigen Temperaturen und ohne die Verwendung von exogenen Enzymen durchgeführt.

X-PRO® FINESSE präsentiert in einer bernsteinfarbenen Aggregat mit leichtem charakteristischem Aroma. Die in Wasser leicht dispergierbaren Lösungen sind leicht trüb.

X-PRO® FINESSE verfügt über eine bemerkenswerte Fähigkeit, mit dem Redoxpotential zu interagieren, sowohl beim Reduktionsmanagement als auch bei einer spezifischen Maßnahme gegen die Oxidation von Wein. Es wurde auch festgestellt, dass X-PRO® FINESSE einen teilweisen Einfluss auf die Stabilisierung von Wein gegenüber Eiweißausfällungen hat, und allgemein gegen kolloidale Ausfällungen.

Auf der sensorischen Ebene ist es in der Lage, trockene oder übermäßig saure Empfindungen zu verbessern, und trägt auf höfliche Weise zur endgültigen Harmonie am Gaumen und zur Beständigkeit bei.

X-PRO® FINESSE ist sehr interessant und einzigartig in seinem Verhalten und eignet sich ideal für die Verfeinerung der Eleganz von Schaumweinen und Sekten. Deutliche Reflexe spiegeln sich in der Verbesserung der Finesse und Dichtheit der Perlage wider.



EINSATZ

X-PRO® FINESSE wird hauptsächlich während der zweiten Gärung verwendet, und zwar sowohl zur Herstellung des Likörs des Tirage als auch im Vergärungstanks.

X-PRO® FINESSE ist auf der sensorischen Ebene ist besonders diskret, greift nur in die Konservierung des Weins ein und verbessert in der Regel die Finesse des Gaumens. Es ist eindeutig geeignet, die Eigenschaften der Perlage und die Persistenz des Schaums zu verbessern (Schäumen).

Für die Verwendung von X-PRO® FINESSE beachten Sie die geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

X-PRO®



X-PRO®

FINESSE

SPEZIFISCHE INAKTIVIERTE HEFE MIT STABILISIERENDER WIRKUNG, UM DAS FEINHEIT VON SCHAUMWEINEN UND SEKTEN AUF NATÜRLICHE WEISE ZU BEWAHREN UND ZUR VERBESSERUNG DER PERLAGE



ANWENDUNG

X-PRO® FINESSE in mindestens 10 Teilen Wasser auflösen, in die zu behandelnde Masse einarbeiten und vorsichtig homogenisieren. X-PRO® FINESSE kann auch direkt in Wein aufgelöst werden.



DOSIERUNG

Von 5 bis 15 g/hL auch in mehreren Zugaben in Verbindung mit Wiedervergärungen.



VERPACKUNG

Polilaminatbeutel zu 500 g.



AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken lagern. Schließen Sie die geöffneten Pakete sorgfältig.



GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß der aktuellen europäischen Gesetzgebung wird das Produkt als ungefährlich eingestuft.