

X-PRO®



X-PRO® FINESSE

**SPECIFICI LIEVITI INATTIVATI A EFFETTO STABILIZZANTE,
PER CONSERVARE LA FINEZZA DI FRIZZANTI E SPUMANTI
IN MODO NATURALE E PER IL MIGLIORAMENTO DEL PERLAGE**

COMPOSIZIONE



Lievito inattivato specifico originato dall'innovativo processo X-PRO®, caratterizzato da un elevato contenuto di mannoproteine, polisaccaridi e sostanze lipidiche, tutti prontamente disponibili.

CARATTERISTICHE



X-PRO® è un rivoluzionario progetto di ricerca di Enologica Vason che ha come obiettivo quello di valorizzare l'identità del vino preservando ed esaltando il naturale processo di trasformazione ed evoluzione della materia prima. Nessuna sostanza chimica, nessun additivo ma la precisa volontà di avvalersi delle innate e ormai ben conosciute capacità stabilizzanti proprie dei componenti fondamentali dei micro-organismi contenuti nei vini. Questo è reso possibile grazie ad un procedimento di lisi completamente innovativo che ne preserva integralmente le caratteristiche: il Processo X-PRO® viene svolto in ambienti condizionati, a bassa temperatura e senza l'utilizzo di enzimi esogeni.

X-PRO® FINESSE si presenta in forma aggregata ambrato-chiara, di leggero aroma caratteristico. Facilmente disperdibile in acqua, le soluzioni che si ottengono si presentano torbide.

X-PRO® FINESSE possiede una notevole capacità di interazione con il potenziale ossidoriduttivo, sia nella gestione delle riduzioni, sia con un'azione specifica nei confronti delle ossidazioni del vino. È stato inoltre osservato che X-PRO® FINESSE è dotato di un parziale effetto sulla stabilizzazione del vino dal punto di vista proteico e in generale nei confronti delle precipitazioni colloidali. A livello sensoriale è in grado di migliorare sensazioni asciutte o eccessivamente acide, contribuendo in modo garbato all'armonia finale al palato e alla persistenza.

Molto interessante e unico nel suo comportamento, X-PRO® FINESSE è ideale per affinare l'eleganza di vini spumanti e frizzanti di pregio, con chiari riflessi nel miglioramento della finezza e della tenuta del perlage.

IMPIEGHI



L'utilizzo principale di X-PRO® FINESSE è nel corso della presa di spuma, impiegato sia per la costituzione del liqueur de tirage, sia in autoclave durante tutto il decorso della rifermentazione. X-PRO® FINESSE a livello sensoriale è particolarmente discreto, interviene sul bouquet del vino solo nella sua conservazione, migliorando in generale la finezza del palato. Possiede chiare attitudini al miglioramento delle caratteristiche del perlage e la persistenza della spuma (schiumabilità).

In caso di impiego nel corso dell'attività dei lieviti, anche in fermentazione alcolica primaria, assume un risvolto positivo sia sulla cinetica che nei confronti della pulizia fermentativa.

Per l'impiego di X-PRO® FINESSE attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



X-PRO® FINESSE

**SPECIFICI LIEVITI INATTIVATI A EFFETTO STABILIZZANTE,
PER CONSERVARE LA FINEZZA DI FRIZZANTI E SPUMANTI
IN MODO NATURALE E PER IL MIGLIORAMENTO DEL PERLAGE**

MODALITÀ D'USO



Disciogliere X-PRO® FINESSE in almeno 10 parti di acqua, quindi incorporare alla massa da trattare omogeneizzando con cura. È possibile disperdere X-PRO® FINESSE anche direttamente in vino.

DOSI



Da 5 a 15 g/hL anche in più aggiunte in concomitanza con le operazioni correlate alla presa di spuma. In autoclave, nelle fasi di rifinitura che precedono l'imbottigliamento, le dosi possono essere sensibilmente inferiori, ad esempio da 0,5 a 3 g/hL.

CONFEZIONI



Sacchetti in poliacoppiato da 500 g.

CONSERVAZIONE



Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ



In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.