

X-PRO®



X-PRO®

GRAPES

**LA PROTECTION NATURELLE DU POTENTIEL REDOX
DES MOÛTS BLANCS ET ROSÉS, AVEC UNE ACTION STABILISANTE**



COMPOSITION

Levure inactive spécifique (LIS) issue du processus innovant X-PRO®, caractérisée par une teneur élevée en micro- et macro-molécules facilement disponibles/assimilables et un chitosane végétal actif spécial.



CARACTÉRISTIQUES

X-PRO® GRAPES se présente sous forme d'agrégats ambrés, avec une granulométrie allant de fragments poudreux à floconneux, avec un arôme caractéristique. Facilement dispersibles dans l'eau, les solutions obtenues sont légèrement troubles. X-PRO® GRAPES a été formulé à partir d'études et d'observations de la synergie d'action pouvant être obtenue entre une levure inactive obtenue par le procédé X-PRO® et certains chitosans particuliers, d'origine fongique (*Aspergillus niger*) aux caractéristiques uniques.

Il en découle une activité efficace de protection et de finition ciblée des polyphénols les plus sensibles aux phénomènes oxydatifs, avec des effets de longue durée sur la stabilité du potentiel redox des vins qui seront obtenus. Parfois, des diminutions modérées des cations métalliques ont été observées, mais l'effet le plus important est que X-PRO® GRAPES améliore le débouillage, avec une réduction corrélée des matières en suspension et du microbiote: si cette fonction est gérée au mieux, elle peut affecter positivement l'expressivité et la régularité de la fermentation alcoolique ultérieure. En effet, les vins issus d'une protection synergique avec X-PRO® GRAPES dès le foulage se distinguent tous par le fait qu'ils sont propres, plus expressifs et caractéristiques, avec une bouche plus verticale et agréablement équilibrée, plus attractive pour le marché.

Optimal pour être inclus dans les procédures visant à réduire les sulfites dans les vins, améliorant leur durée de conservation de manière naturelle, il est également d'un intérêt absolu pour les productions bio et véganes.



UTILISATIONS

Il est recommandé d'utiliser X-PRO® GRAPES sur moût blanc ou rosé après foulage ou dans les phases précédant la fermentation alcoolique (en égouttage, décantation...) pour améliorer le débouillage et apporter une stabilité importante du potentiel redox aux moûts et vins finis.

La protection du potentiel redox s'étend aussi bien après une décantation statique qu'après flottation.

Voici les principaux avantages :

- débouillage rapide,
- finition ciblée et protection des polyphénols,
- conservation dans le temps des composantes aromatiques variétales.

Pour ce dernier aspect important, X-PRO® GRAPES joue un rôle très important dans les procédés de vinification LOW SO₂ de l'entreprise qui tendent à limiter l'utilisation d'antioxydants traditionnels (dioxyde de soufre, acide ascorbique...). Comme alternative aux ajouts classiques de dioxyde de soufre, dans ces procédures, nous recommandons l'utilisation conjointe de TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG ou PREMIUM® LIMOUSIN SG, les produits à base de tanins les plus fonctionnels vis-à-vis du potentiel redox, qui peuvent également être choisis selon la façon de soutenir les profils stylistiques des vins à obtenir.

Pour utiliser X-PRO® GRAPES, veuillez respecter les réglementations légales applicables en la matière.

X-PRO®



X-PRO®

GRAPES

LA PROTECTION NATURELLE DU POTENTIEL REDOX
DES MOÛTS BLANCS ET ROSÉS, AVEC UNE ACTION STABILISANTE



MODE D'EMPLOI

Dissoudre X-PRO® GRAPES dans au moins 10 volumes d'eau puis incorporer à la masse à traiter en homogénéisant soigneusement. Il est possible de dissoudre X-PRO® GRAPES aussi directement dans le moût.



DOSAGES

De 5 à 30 g/hL pour une utilisation de précision dès le foulage. X-PRO® GRAPES est l'outil parfait pour les procédures visant à restreindre l'utilisation de sulfites.



CONDITIONNEMENT

Sachets en poly laminé de 0,5 kg.



CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec. Refermer soigneusement les emballages ouverts.



DANGEROUSITÉ

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, le produit est classé non dangereux.