

X-PRO®



# X-PRO® GRAPES

LA PROTEZIONE NATURALE DEL REDOX DI MOSTI BIANCHI E ROSATI,  
AD AZIONE STABILIZZANTE



## COMPOSIZIONE

Lievito inattivato specifico (LIS) originato dall'innovativo processo X-PRO®, caratterizzato da un elevato contenuto di polisaccaridi, mannoproteine e glutatione, tutti prontamente disponibili e un particolare chitosano vegetale attivo.



## CARATTERISTICHE

X-PRO® GRAPES si presenta in forma aggregata ambrata, con granulometria che va dal polverulento al frammento in scaglie, con aroma caratteristico. Facilmente disperdibile in acqua, le soluzioni che si ottengono si presentano torbide.

X-PRO® GRAPES è stato formulato a partire da studi e osservazioni della sinergia d'azione ottenibile fra un lievito inattivo ottenuto mediante il Processo X-PRO® e alcuni particolari chitosani, di origine fungina (*Aspergillus niger*) dalle caratteristiche uniche.

Da ciò ne deriva un'efficace attività di protezione e di rifinitura mirata dei polifenoli più suscettibili ai fenomeni ossidativi, con effetti duraturi sulla stabilità redox dei vini che si otterranno.

Talvolta sono stati osservati dei contenuti decrementi dei cationi metallici, ma l'effetto più importante risiede nel fatto che X-PRO® GRAPES migliora l'illimpidimento, con correlata riduzione dei solidi sospesi e del microbiota: se questa funzione viene gestita nel modo migliore, può incidere in modo positivo sull'espressività e la regolarità della successiva fermentazione alcolica. Infatti i vini che si originano da una protezione sinergica con X-PRO® GRAPES fin dalla pigiatura, si distinguono tutti per essere puliti, più espressivi e caratteristici, con un palato più verticale e piacevolmente equilibrato, di maggior attrattiva per il mercato.

Ottimale per essere inserito in procedure che si pongano l'obiettivo della riduzione dei solfiti nei vini, migliorandone la shelf life in modo naturale, è di assoluto interesse anche per le produzioni BIO e vegane.



## IMPIEGHI

Si consiglia un impiego di X-PRO® GRAPES su mosto bianco o rosato fin dalla pigiatura o nelle fasi che precedono la fermentazione alcolica (nello sgrondo, in decantazione...) per migliorare gli illimpidimenti e apportare una sostanziale stabilità redox ai mosti e ai vini finiti.

La protezione redox si estende sia a seguito di una decantazione statica, sia di una flottazione.

Questi i principali benefici:

- veloce illimpidimento,
- rifinitura mirata e protezione dei polifenoli e
- conservazione nel tempo delle componenti aromatiche varietali.

Per quest'ultimo importante aspetto, X-PRO® GRAPES assume un ruolo molto importante nelle procedure aziendali di vinificazione LOW SO<sub>2</sub> che tendono a limitare l'impiego degli antiossidanti tradizionali (anidride solforosa, acido ascorbico...).

In alternativa alle classiche integrazioni di anidride solforosa, in queste procedure viene consigliato l'uso congiunto di TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG o PREMIUM® LIMOUSIN SG, i prodotti a base di tannino più funzionali nei confronti del redox, che si potranno scegliere anche in base a come sostenere i profili stilistici dei vini da ottenere.

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



# X-PRO® GRAPES

LA PROTEZIONE NATURALE DEL REDOX DI MOSTI BIANCHI E ROSATI,  
AD AZIONE STABILIZZANTE



## MODALITÀ D'USO

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



## DOSI

Da 5 a 30 g/hL per un impiego fin dalla pigiatura X-PRO® GRAPES è il perfetto strumento per procedure idonee al contenimento dell'uso dei solfiti.



## CONFEZIONI

Sacchetti in poliacoppiato da 0,5 kg.



## CONSERVAZIONE

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



## PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente, il preparato è classificato non pericoloso.