

X-PRO®



# X-PRO®

## IDENTITY RED

**SPECIFICI LIEVITI INATTIVATI A EFFETTO STABILIZZANTE,  
PER CONSERVARE LA FRAGRANZA DEI VINI ROSSI IN MODO NATURALE**



### COMPOSIZIONE

Lievito inattivato specifico originato dall'innovativo processo X-PRO®, caratterizzato da un elevato contenuto di mannoproteine, sostanze lipidiche e polisaccaridi, 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® IDENTITY RED si presenta in forma aggregata ambrato-chiara, di leggero aroma caratteristico. Facilmente disperdibile in acqua, le soluzioni che si ottengono sono leggermente torbide.

X-PRO® IDENTITY RED concorre al mantenimento nel tempo dell'identità originaria del vino, in quanto è in grado di proteggere le note varietali istituendo un sistema redox conservativo. Su rossi può essere usato anche in sinergia di alcuni chiarificanti convenzionali per gestire positivamente le componenti già ossidate. Di estremo interesse l'effetto di ridurre le sensazioni disarmoniche al palato, in assoluto quelle più amare e vegetali, contribuendo in modo garbato all'armonia finale. Interessante l'effetto di rendere meno evidenti le sensazioni di aridità.

È stato osservato che X-PRO® IDENTITY RED possa apportare un certo effetto sulla stabilità tartarica e del colore nei vini rossi, nel totale rispetto della loro identità originaria.



### IMPIEGHI

X-PRO® IDENTITY RED può essere integrato al vino fin dalle fine della fermentazione alcolica o al secondo travaso sulle fecce fini, al fine di interagire positivamente con la naturale dotazione di antiossidanti naturali ivi presenti e nella stabilità del colore. Si consiglia di praticare dei dosaggi frazionati, magari in alternativa alle classiche integrazioni di anidride solforosa, in concomitanza con le movimentazioni che si rendono necessarie in cantina. In queste fasi è di sicuro interesse un uso congiunto con COLOR-STAB® SG, PREMIUM® COLOR SG o V TAN® SG nel concorrere in modo marcato alla stabilizzazione della sostanza colorante dei vini rossi. Interessante anche l'uso congiunto con PREMIUM® LIMOUSIN SG o SMARTAN SG, nel prezioso intento anche di equilibrare un corpo disarmonico, vegetale o asciutto con soluzioni perfettamente naturali.

X-PRO®



# X-PRO® IDENTITY RED

**SPECIFICI LIEVITI INATTIVATI A EFFETTO STABILIZZANTE,  
PER CONSERVARE LA FRAGRANZA DEI VINI ROSSI IN MODO NATURALE**

In alternativa è possibile l'impiego di X-PRO® IDENTITY RED anche durante le operazioni di chiarifica e di illimpidimento.

X-PRO® IDENTITY RED interviene sul bouquet solo nella sua conservazione, a tutela dell'identità originaria e varietale del vino. Sul palato è molto discreto e apporta eleganza mitigando note vegetali, amare e tannini asciutti, in un miglioramento generale dell'equilibrio sensoriale.

In caso di impiego nel corso della fermentazione alcolica, assume un risvolto positivo sia sulla cinetica che nei confronti della pulizia fermentativa.

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



## MODALITÀ D'USO

Disciogliere X-PRO® IDENTITY RED in almeno 10 parti di acqua, quindi incorporare alla massa da trattare omogeneizzando con cura.

È possibile disperdere X-PRO® IDENTITY RED anche direttamente in vino.



## DOSI

Da 5 a 15 g/hL anche in più aggiunte, nel corso dell'affinamento del vino o in concomitanza con le operazioni di chiarifica. Nelle fasi di rifinitura che precedono l'imbottigliamento le dosi possono essere anche 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.