

X-PRO®



X-PRO®

IDENTITY WHITE

SPEZIFISCHE INAKTIVIERTE JAHRE MIT STABILISIERENDER WIRKUNG, UM DAS BOQUET VON WEISWEINEN AUF NATÜRLICHE WEISE ZU ERHALTEN

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 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® IDENTITY WHITE trägt dazu bei, die ursprüngliche Identität des Weins im Laufe der Zeit aufrechtzuerhalten, da er die Sortennoten durch ein konservatives Redox-System schützen kann. Es hat auch eine gute Wirkung gegen die bereits oxidierten Komponenten, so dass es anstelle einiger herkömmlicher Klärmittel auch zur Korrektur verwendet werden kann. Von extremem Interesse ist der Effekt der Integration disharmonischer Empfindungen am Gaumen, insbesondere der bittersten, und trägt auf höfliche Weise zu Harmonie und mineralischem Ausdruck bei.

Es wurde auch beobachtet, dass die Verwendung von X-PRO® IDENTITY WHITE unter dem Gesichtspunkt von Eiweiß und Weinstein einen diskreten Effekt der Stabilität in Bezug auf die ursprüngliche Identität der Weine bewirken kann.

EINSATZ



X-PRO® IDENTITY WHITE kann dem Wein bereits nach dem Ende der alkoholischen Gärung oder nach dem zweiten Gießen auf die Feinhefe zugesetzt werden, um positiv mit der natürlichen Ausstattung der darin enthaltenen natürlichen Antioxidantien zu interagieren. Es ist ratsam, fraktionierte Dosen, vielleicht als Alternative zu den klassischen Zugaben von Schwefeldioxid, in Verbindung mit den erforderlichen Bewegungen im Keller zu verabreichen.

In diesen Phasen ist es sicherlich ein gemeinsamer Einsatz mit TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG oder PREMIUM® LIMOUSIN SG, den funktionalsten Produkten auf Tanninbasis im Hinblick auf das natürliche Management von Wein-Redox. Alternativ ist es möglich, X-PRO® IDENTITY WHITE auch während der Klärung und Schönung einzusetzen. Es kann zur Weinstein- und Eiweißstabilität des Endweins beitragen.

X-PRO®



X-PRO®

IDENTITY WHITE

SPEZIFISCHE INAKTIVIERTE JAHRE MIT STABILISIERENDER WIRKUNG, UM DAS BOUQUET VON WEISWEINEN AUF NATÜRLICHE WEISE ZU ERHALTEN

Diese Eingriffe mit X-PRO® IDENTITY WHITE greifen nur in die Konservierung des Bouquet ein, um die ursprüngliche und sortentypische Identität des Weins zu schützen. Am Gaumen ist X-PRO® IDENTITY WHITE sehr diskret und bringt Eleganz, indem er pflanzliche Noten, bittere und trockene Tannine in die allgemeine Verbesserung des sensorischen Gleichgewichts und der Saftigkeit des Weins einführt.

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

ANWENDUNG



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

DOSIERUNG



Von 5 bis 30 g/hL auch mit mehreren Zugaben, während des Ausbaus, oder während klassischen Schönungsverfahren.

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.