

X-PRO®



# X-PRO®

## IDENTITY WHITE

**LEVURES SPÉCIFIQUES INACTIVÉES À EFFET STABILISANT,  
POUR PRÉSERVER LA FRAGRANCE DES VINS BLANCS  
DE MANIÈRE NATURELLE**



### COMPOSITION

Levure inactive spécifique (LIS) issue du procédé innovant X-PRO®, caractérisée par une teneur élevée en micro- et macro-molécules facilement disponibles.



### CARACTÉRISTIQUES

X-PRO® est un projet de recherche révolutionnaire d'Enologica Vason. Il vise à affirmer l'identité du vin en préservant et en renforçant le processus naturel de transformation et d'évolution de la matière première. Sans produit chimique, ni additif, ce sont les capacités de stabilisation innées et désormais bien connues, propres aux composants fondamentaux des micro-organismes contenus dans les vins qui sont mises à profit. Cela est rendu possible grâce à un processus de lyse totalement innovant qui préserve pleinement les caractéristiques naturelles.

Le processus X-PRO® est mis en oeuvre dans des environnements conditionnés, à basses températures et sans utilisation d'enzymes exogènes.

X-PRO® IDENTITY WHITE se présente sous forme de granulat ambré-clair, avec un léger arôme caractéristique. Facilement dispersibles dans l'eau, les solutions obtenues sont troubles.

X-PRO® IDENTITY WHITE contribue au maintien de l'identité originale du vin dans le temps, car il est capable de protéger les notes variétales en établissant un système redox conservateur. Il a également une bonne activité à l'égard des composants déjà oxydés, et peut donc être utilisé en correction, à la place de certains clarifiants classiques.

L'effet d'atténuation des sensations agressives au palais, en particulier les plus amères, est d'un grand intérêt et contribue délicatement à l'harmonie et à l'expression minérale.

Il a également été observé que l'utilisation de X-PRO® IDENTITY WHITE peut avoir un léger effet de stabilité du point de vue protéique et tartrique, dans le respect total de l'identité d'origine des vins.



### UTILISATION

X-PRO® IDENTITY WHITE peut être intégré au vin à partir de la fin de la fermentation alcoolique ou le deuxième soutirage sur lies fines, afin d'interagir positivement avec l'apport naturel en antioxydants.

Il est conseillé de faire des dosages fractionnés, peut-être comme alternative aux additions classiques de dioxyde de soufre, en lien avec les mouvements nécessaires dans la cave. L'utilisation synergique de TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG ou PREMIUM® LIMOUSIN SG, les produits à base de tanin les plus fonctionnels en matière d'oxydoréduction, est intéressante dans ces phases.

Il est également possible d'utiliser X-PRO® IDENTITY WHITE même pendant les opérations de clarification. Il peut contribuer à la stabilité tartrique et protéique du vin final.

X-PRO®



# X-PRO®

## IDENTITY WHITE

**LEVURES SPÉCIFIQUES INACTIVÉES À EFFET STABILISANT,  
POUR PRÉSERVER LA FRAGRANCE DES VINS BLANCS  
DE MANIÈRE NATURELLE**

X-PRO® IDENTITY WHITE préserve le bouquet du vin sans l'altérer, afin de protéger l'identité originale et variétale du vin.

En bouche, X-PRO® IDENTITY WHITE est très discret et apporte de l'élégance en intégrant des notes végétales, amères et des tanins secs, dans une amélioration générale de l'équilibre sensoriel et de la saveur du vin.

**Pour l'emploi de X-PRO® IDENTITY WHITE se conformer aux normes de lois en vigueur en la matière.**

### MODE D'EMPLOI



Dissoudre X-PRO® IDENTITY WHITE dans au moins 10 volumes d'eau, puis incorporer dans la masse à traiter et homogénéiser soigneusement. Il est également possible de dissoudre X-PRO® IDENTITY WHITE directement dans le vin.

### DOSES



De 5 à 30 g/hL même en plusieurs ajouts, lors de l'élevage du vin ou lors des opérations de clarification. Dans les phases finales précédant la mise en bouteille, les doses peuvent être sensiblement inférieures, par exemple de 0,5 à 3 g/hL.

### EMBALLAGE



Sachet multicouche de 500 g.

### CONSERVATION



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

### DANGÉROSITÉ



Selon la législation européenne en vigueur, la préparation est classée comme: non dangereuse.