

X-PRO®



# X-PRO®

## IDENTITY WHITE

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

### COMPOSIZIONE



Lievito inattivato specifico (LIS) originato dall'innovativo processo X-PRO®, caratterizzato da un elevato contenuto di micro e macromolecole, tutte 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 WHITE si presenta in forma aggregata ambrato-chiara, di leggero aroma caratteristico. Facilmente disperdibile in acqua, le soluzioni che si ottengono si presentano torbide.

X-PRO® IDENTITY WHITE 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. Possiede inoltre una buona attività nei confronti delle componenti già ossidate, quindi può essere usato anche in correzione, al posto di alcuni chiarificanti convenzionali. Di estremo interesse l'effetto di ridurre le sensazioni disarmoniche al palato, in particolare quelle più amare, contribuendo in modo garbato all'armonia e all'espressione minerale.

È stato inoltre osservato che un utilizzo di X-PRO® IDENTITY WHITE può apportare un discreto effetto di stabilità dal punto di vista proteico e tartarico, nel totale rispetto dell'identità originaria dei vini.

### IMPIEGHI



X-PRO® IDENTITY WHITE 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 presente. 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 TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG o PREMIUM® LIMOUSIN SG, i prodotti a base di tannino più funzionali nei confronti della gestione naturale del redox del vino.

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

X-PRO®



# X-PRO®

## IDENTITY WHITE

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

Può concorrere alla stabilità tartarica e proteica del vino finale. X-PRO® IDENTITY WHITE interviene sul bouquet solo nella sua conservazione, a tutela dell'identità originaria e varietale del vino. Sul palato X-PRO® IDENTITY WHITE è molto discreto e apporta eleganza mitigando note vegetali, amare e tannini asciutti, in un miglioramento generale dell'equilibrio sensoriale e della sapidità del vino.

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 WHITE attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**

### MODALITÀ D'USO



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

### DOSI



Da 5 a 30 g/hL anche in più aggiunte, nel corso dell'affinamento del vino o in concomitanza con le operazioni di chiarifica. Nelle fasi di finitura che precedono l'imbottigliamento le dosi possono essere sensibilmente inferiori, ad esempio da 0,5 a 3 g/hL.

### CONFEZIONI



Sacchetti in poliaccoppiato 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.