

X-PRO®



# X-PRO® PROTECTION

**SPEZIFISCHE INAKTIVIERTE HEFE MIT STABILISIERENDER WIRKUNG, UM DIE FRAGRANZ DES WEINES AUF NATÜRLICHE WEISE ZU BEWAHREN**

## ZUSAMMENSETZUNG



Spezifische inaktivierte Hefe (LIS), die aus dem innovativen X-PRO®-Verfahren stammt und sich durch einen hohen Gehalt an Mikro- und Makronährstoffen, die alle leicht verfügbar/assimilierbar 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 vollständig bewahrt: Das X-PRO®-Verfahren wird in konditionierten Umgebungen bei niedrigen Temperaturen und ohne die Verwendung von exogenen Enzymen durchgeführt. X-PRO® PROTECTION präsentiert sich in bernsteinfarbener Aggregat und mit leichtem charakteristischem Aroma. Die in Wasser leicht dispergierbaren Lösungen sind leicht trüb.

X-PRO® PROTECTION hat ein bemerkenswertes Reduktionsvermögen mit einer spezifischen Wirkung gegen die Weinoxidation. Seine Verwendung erlaubt nicht nur die Oxidation zu verhindern, wodurch den behandelten Weinen eine bemerkenswerte Redox-Stabilität verliehen wird, sondern sie zeigt auch eine deutliche Aktivität gegenüber den bereits oxidierten Komponenten. Für diese Eigenschaften wird es als gültige Alternative zu einigen herkömmlichen Schönungsmitteln angesehen.

Es wurde auch beobachtet, dass X-PRO® PROTECTION einen teilweisen Einfluss auf die Stabilisierung des Weins gegenüber Eiweissausfällungen und generell gegen kolloidale Ausfällungen hat.

## EINSATZ



X-PRO® PROTECTION ab der ersten Stufe nach der alkoholischen Gärung auf die Feinhefe alternder Weine verwenden, um die natürlichen Eigenschaften der darin enthaltenen natürlichen Antioxidantien zu integrieren. Die Dosierungen können auch in mehreren Schritten in Verbindung mit den Wein Bewegungen aufgeteilt werden, die im Keller erforderlich sind, um die unvermeidlichen Kontakte des Weins mit Sauerstoff abzudecken, als Alternative zu den klassischen Zugaben von Schwefeldioxid.

Interessant in diesen Phasen ist die synergistische Wirkung, die durch die gemeinsame Verwendung von TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG oder PREMIUM® LIMOUSIN SG, den funktionalsten Produkten auf Tanninbasis, gegenüber Redox ausgedrückt werden kann.

X-PRO®



# X-PRO® PROTECTION

**SPEZIFISCHE INAKTIVIERTE HEFE MIT STABILISIERENDER WIRKUNG, UM DIE FRAGRANZ DES WEINES AUF NATÜRLICHE WEISE ZU BEWAHREN**

Wir empfehlen die Verwendung von X-PRO® PROTECTION auch während der Klärung und Schönungen. X-PRO® PROTECTION auf sensorischer Ebene ist besonders diskret und elegant, greift in das Bouquet des Weins nur in die Konservierung ein und verbessert im Allgemeinen die Geschmeidigkeit am Gaumen.

**Für die Verwendung von X-PRO® PROTECTION beachten Sie die geltenden gesetzlichen Bestimmungen.**

## ANWENDUNG



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

## DOSIERUNG



Von 5 bis 30 g/hL auch mehrmals ab der ersten Gärungs Abstich und während des Ausbaus und Schönungsverfahrens.

## VERPACKUNG



0,5 - 15 kg

## AUFBEWAHRUNG



Kühl und trocken lagern. Schließen Sie die geöffneten Pakete sorgfältig.

## GEFÄHRLICHKEIT



Gemäß der aktuellen europäischen Gesetzgebung wird das Produkt als ungefährlich eingestuft.