

X-PRO®



# X-PRO® PROTECTION

**LEVURES SPÉCIFIQUES INACTIVÉES À EFFET STABILISANT,  
POUR PRÉSERVER LE PARFUM DU VIN DE MANIÈRE NATURELLE**



## COMPOSITION

Levure inactivée spécifique obtenue grâce au processus innovant X-PRO®, caractérisée par une teneur élevée en mannoprotéines, polysaccharides et substances lipidiques, rapidement diffusables.



## 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® PROTECTION se présente sous forme de granulé ambré-clair, avec un léger arôme caractéristique. Facilement dispersibles dans l'eau, les solutions obtenues sont troubles.

X-PRO® PROTECTION a un pouvoir réducteur remarquable, avec une action spécifique contre l'oxydation du vin. Son utilisation permet non seulement d'empêcher l'oxydation des vins traités, mais également d'agir sur les composants déjà oxydés. En raison de ces caractéristiques, il est considéré comme une alternative valable à certains agents de clarification conventionnels.

Il a également été observé que X-PRO® PROTECTION a un effet partiel sur la stabilisation du vin du point de vue des protéines, et en général contre les précipitations colloïdales.



## UTILISATION

Appliquez X-PRO® PROTECTION dès les premières étapes post-fermentation alcoolique sur des lies fines de vins en élevage, afin de compléter l'apport en antioxydants naturels déjà présents. Les dosages peuvent également être fractionnés, et liés aux mouvements nécessaires dans la cave afin de couvrir le contact inévitable du vin avec de l'oxygène, comme alternative aux additions classiques de dioxyde de soufre.

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.

Idéal pour une utilisation dès les premiers stades du pressurage, dans des procédures conçues pour réduire les sulphites. Nous recommandons d'utiliser X-PRO® PROTECTION même pendant les opérations de clarification.



# X-PRO® PROTECTION

**LEVURES SPÉCIFIQUES INACTIVÉES À EFFET STABILISANT,  
POUR PRÉSERVER LE PARFUM DU VIN DE MANIÈRE NATURELLE**

X-PRO® PROTECTION, particulièrement discret et élégant au niveau sensoriel, préserve uniquement le bouquet du vin, améliorant généralement la douceur en bouche.

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

## MODE D'EMPLOI



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

## DOSES



De 5 à 30 g/hL, également en plusieurs additions à partir des premières phases post-fermentation alcoolique, pendant l'élevage du vin ou lors des opérations de clarification.  
Dans des procédures de vinification spécifiques, ajouter à partir du foulage ou du moût de 5 à 15 g/hL pour contribuer à la réduction des niveaux finaux d'anhydride sulfureux.  
Dans les phases de finition précédant la mise en bouteille, les doses peuvent être nettement 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.