

X-PRO®



# X-PRO® VERVE

## ACTIVATEUR ET BIO-RÉGULATEUR DE LA FERMENTATION



### COMPOSITION

Autolysats de levures et levures inactives à haute valeur nutritionnelle 99,85 %, Thiamine 0,15 %.



### CARACTÉRISTIQUES

X-PRO® VERVE est un activateur de fermentation intégral, de nouvelle conception. Sa composition, qui est le résultat d'études et d'expérimentations approfondies, tient compte des meilleurs résultats pouvant être obtenus avec le procédé X-PRO® pour la production de dérivés de levure. Il s'agit de processus physiques, conduits en milieu anaérobie, qui maintiennent intactes les structures des précieuses richesses nutritionnelles naturellement contenues dans les levures fraîches.

Le procédé X-PRO® appliqué à la production d'activateurs pour la fermentation est en mesure d'assurer des produits entiers, très riches en micro-éléments et cofacteurs, qui possèdent à la fois des caractéristiques nutritionnelles exceptionnelles et régulent de manière appropriée le potentiel redox pour la préservation des arômes primaires des raisins et le rééquilibrage naturel des réactions oxydatives sur la matrice polyphénolique.

Composé de levures inactives et d'autolysats riches en stérols, micro-éléments, cofacteurs, polysaccharides végétaux précieux et thiamine, X-PRO® VERVE est délibérément exempt de sources d'azote ammoniacal, afin d'inciter la levure à utiliser des éléments organiques, nécessaires à la formation de complexes enzymatiques, substances aromatiques, etc. X-PRO® VERVE assure un apport organique élevé en APA, avec un effet bio-régulateur considérable de la fermentation.



### UTILISATIONS

X-PRO® VERVE peut être utilisé dès la réhydratation et/ou dans les premiers stades suivant l'inoculation de la levure(\*). En opérant de cette manière, on observe une sérénité de fermentation particulière, induite par les bons apports d'azote aminé de qualité, de micro-éléments, de stérols et de cofacteurs, importants pour le maintien dans le vin d'une plus grande fraction de dioxyde de soufre actif, avec une production limitée d'acétaldéhyde et de cétoacides(\*\*).

Dans le même temps, la capacité unique des produits X-PRO® à réguler le potentiel redox permet d'éviter les phénomènes de réduction, en maintenant un système équilibré, idéal pour la production de vins expressifs et nets.

Adapté aux processus de vinification à faible teneur en sulfites, il est également d'une utilité valable pour la production de vins à forte teneur en alcool.

Excellent pour le tirage, dans la production de vins mousseux et pétillants de qualité.

**Pour utiliser X-PRO® VERVE, veuillez respecter les réglementations légales applicables en la matière.**

X-PRO®



# X-PRO® VERVE

## ACTIVATEUR ET BIO-RÉGULATEUR DE LA FERMENTATION



### MODE D'EMPLOI

X-PRO® VERVE est facilement dispersible dans de l'eau dans un rapport de 1:5; l'ajouter ensuite au moût ou au moût-vin en homogénéisant soigneusement.



### DOSAGES

De 20 à 40 g/hL pour la vinification normale et la prise de mousse. Mise en garde: 40 g/hL de X-PRO® VERVE apportent 60 mg/hL de thiamine.



### CONDITIONNEMENT

Sachets en poly laminé de 500 g.



### CONSERVATION

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



### DANGEROUSITÉ

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, le produit est classé non dangereux.

### RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES:

(\*) «Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must» (Modifications du vin en conséquence de la supplémentation en azote du moût de raisin) - Agostino Cavazza, Institut agricole de San Michele/Italie, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici

(\*\*) «Acetaldeide ? Limitarla si può» (L'acétaldéhyde peut être limité) - E. Bocca, R. Ferrarini, Université de Vérone/Italie, E. D'Andrea et E. Dai Prè