

X-PRO®



X-PRO® FINESSE

ESPECÍFICAS LEVADURAS INACTIVADAS CON EFECTO ESTABILIZANTE, PARA LA PRESERVACIÓN NATURAL DE LA FINURA DE LOS VINOS ESPUMOSOS Y PARA LA MEJORÍA DEL PERLAGE



COMPOSICIÓN

Específicas levaduras inactivadas originadas con el novedoso proceso X-PRO®, caracterizado por un elevado contenido de manoproteínas, sustancias lipídicas y polisacáridos.



CARACTERÍSTICAS

X-PRO® es un revolucionario proyecto de investigación de Enologica Vason que tiene como objetivo la valorización de la identidad del vino preservando y exaltando el natural proceso de transformación y evolución de la materia prima. Ninguna sustancia química, ningún aditivo sino la precisa voluntad de recurrir de la innatas y bien conocidas capacidades estabilizantes propias de los componentes fundamentales de los microorganismos que están en el vino. Esto es posible gracias a un procedimiento de lisis completamente innovador que preserva integralmente sus características: el Proceso X-PRO® se realiza en ambiente acondicionado, a baja temperatura y sin utilizar enzimas exógenos.

X-PRO® FINESSE se presenta en una forma agregada de color ámbar claro y con ligero aroma característico. Fácilmente dispersable en agua, las soluciones que se obtienen son turbias. X-PRO® FINESSE posee una gran capacidad de interacción con el potencial oxido-reductor, tanto en la gestión de las reducciones del vino, cuanto frente a las oxidaciones con una acción específica. También se observó que X-PRO® FINESSE puede aportar un parcial efecto de estabilización desde un punto de vista proteico y en general contra las precipitaciones coloidales.

A nivel sensorial es capaz de mejorar las sensaciones secas o demasiado ácidas, contribuyendo a la armonía final en el paladar y a la persistencia del perlage.

Muy interesante y único en su comportamiento, X-PRO® FINESSE es ideal para perfeccionar la elegancia de vinos espumosos y de aguja de gran calidad, con una mejoría de la finura y de la persistencia del perlage.



APLICACIONES

El uso principal de X-PRO® FINESSE es en el curso de la toma de espuma, utilizado tanto para la preparación del *liqueur de tirage*, como en autoclave, a lo largo de todo el proceso de refermentación.

X-PRO® FINESSE a nivel sensorial es particularmente discreto, interviene sobre el bouquet solo en su conservación, mejorando en general la finura al paladar. Posee claras capacidades de mejorar las características del perlage y la persistencia de la espuma.

Para el uso de X-PRO® FINESSE atenerse a las normas de ley vigentes.



X-PRO® FINESSE

**ESPECÍFICAS LEVADURAS INACTIVADAS CON EFECTO ESTABILIZANTE,
PARA LA PRESERVACIÓN NATURAL DE LA FINURA DE LOS VINOS
ESPUMOSOS Y PARA LA MEJORÍA DEL PERLAGE**

USO



Disolver X-PRO® FINESSE en al menos 10 partes de agua, y después añadir a la masa a tratar homogeneizando cuidadosamente. También es posible dispersar X-PRO® FINESSE directamente en el vino.

DOSIS



De 5 a 15 g/hl también en varias adiciones durante las operaciones de toma de espuma. En autoclave, en las fases finales que preceden al embotellado las dosis pueden ser significativamente inferiores, por ejemplo de 0,5 a 3 g/hl.

ENVASES



Bolsitas multicapa de 500 g.

CONSERVACIÓN



Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar correctamente los envases abiertos.

PELIGROSIDAD



En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.