



X-PRO®

IDENTITY RED

ESPECÍFICAS LEVADURAS INACTIVADAS CON EFECTO ESTABILIZANTE, PARA LA PRESERVACIÓN NATURAL DE LA FRAGANCIA DE LOS VINOS TINTOS



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® IDENTITY RED 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® IDENTITY RED conserva en el tiempo la identidad originaria del vino, porque capaz de proteger las notas varietales gracias a la institución de un sistema redox conservativo. Sobre los vinos tintos puede ser utilizado en sinergia con algunos clarificantes convencionales para gestionar positivamente las componentes ya oxidadas. Muy interesante su efecto de reducir sensaciones disonantes al paladar, en particular aquellas más amargas y vegetales, contribuyendo a la armonía final. Se observó que X-PRO® IDENTITY RED puede aportar un cierto efecto de estabilidad tartárica en los vinos tintos, en el total respecto de su identidad originaria.



APLICACIONES

X-PRO® IDENTITY RED puede ser añadido al vino desde el final de la fermentación alcohólica o al segundo trasvase sobre lías finas, para que interactúe con la natural dotación de antioxidantes endógenos presentes y en la estabilidad del color.

Se aconseja practicar dosis fraccionadas, quizás como alternativa a las clásicas integraciones de dióxido de azufre, durante las movimentaciones que son necesarias en la bodega. En estas fases es muy interesante el uso combinado con COLORSTAB® SG, PREMIUM® COLOR SG o V TAN® SG para contribuir a la estabilización de la sustancia colorante de los vinos tintos. Interesante también el uso combinado con PREMIUM® LIMOUSIN SG o SMARTAN SG, para equilibrar un cuerpo disonante, vegetal o seco con soluciones perfectamente naturales.

Como alternativa es posible el uso de X-PRO® IDENTITY RED también durante las operaciones de aclarado.



X-PRO® IDENTITY RED

**ESPECÍFICAS LEVADURAS INACTIVADAS CON EFECTO ESTABILIZANTE,
PARA LA PRESERVACIÓN NATURAL DE LA FRAGANCIA
DE LOS VINOS TINTOS**

X-PRO® IDENTITY RED interviene sobre el bouquet solo en su conservación, protegiendo la identidad originaria y varietal del vino. En el paladar es muy discreto y aporta elegancia, integrando las notas vegetales, amargas y los taninos secos, mejorando así el equilibrio sensorial.

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

USO



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

DOSIS



De 5 a 15 g/hl también en varias adiciones, en el curso de la crianza del vino o durante las operaciones de aclarado. 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.