



# X-PRO® PROTECTION

**ESPECÍFICAS LEVADURAS INACTIVADAS CON EFECTO ESTABILIZANTE,  
PARA LA PRESERVACIÓN NATURAL DE LA FRAGANCIA DEL VINO**



## COMPOSICIÓN

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



## 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® PROTECTION 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® PROTECTION posee una notable capacidad reductora, con una acción específica frente a las oxidaciones del vino. Su utilizzo permite, no solo prevenir las oxidaciones aportando así una gran estabilidad redox a los vinos tratados, sino manifiesta también una marcada actividad contra las componentes ya oxidadas. Por estas características debe de considerarse una buena alternativa a algunos clarificantes convencionales. También se observó que X-PRO® PROTECTION posee un parcial efecto sobre la estabilización del vino desde un punto de vista proteico y en general frente a las precipitaciones coloidales.



## APLICACIONES

Utilizar X-PRO® PROTECTION desde las primeras fases post fermentación alcohólica, sobres las lías finas de los vinos en crianza, para integrar la natural dotación de antioxidantes endógenos presentes. Las dosificaciones pueden ser fraccionadas durante las movimentaciones necesarias en la bodega, para proteger el vino de los contactos con el oxígeno, como una alternativa a las clásicas integraciones de dióxido de azufre. Interesante en estas fases, la acción sinérgica con TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG o PREMIUM® LIMOUSIN SG, los productos a base de tanino más funcionales en respecto al manejo natural del balance redox del vino. Ideal para el uso desde las primeras fases de maceración, en procedimientos adecuados para la reducción de los sulfitos. Se aconseja el uso de X-PRO® PROTECTION también durante las eventuales operaciones de aclarado. X-PRO® PROTECTION a nivel sensorial es particularmente discreto y elegante, interviene sobre el bouquet del vino solo en su conservación, mejorando la suavidad en el paladar en general.

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



# X-PRO® PROTECTION

ESPECÍFICAS LEVADURAS INACTIVADAS CON EFECTO ESTABILIZANTE,  
PARA LA PRESERVACIÓN NATURAL DE LA FRAGANCIA DEL VINO



## USO

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



## DOSIS

De 5 a 30 g/hl también en varias adiciones desde las primeras fases post fermentación alcohólica, en el curso de la crianza del vino o durante las operaciones de aclarado.  
De 5 a 15 g/hl en específicas vinificaciones, desde la pisadura o sobre mosto, para contribuir a la reducción del nivel final de dióxido de azufre.  
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.