



X-PRO® PROTECTION

Specifikus inaktivált élesztő stabilizáló hatással, a bor illatának természetes védelmére



ÖSSZETÉTEL

Specifikus inaktivált élesztő, amely az innovatív X-PRO® eljárásnak köszönhető, és rendkívül magas poliszacharid, mannoprotein és glutation tartalom jellemzi.



TULAJDONSÁGAI

Az X-PRO® az Enologica Vason forradalmian új kutatási projektje, amelynek a célja a borok identitásának erősítése, megőrizni és erősíteni az alapanyag természetes átalakulásának folyamatát. Kémiai adalékanyagok nélkül, precízen kihasználva a bor természetes alapvető mikroorganizmusainak jól ismert veleszületett stabilizáló képességét. Ez a teljesen új innovatív lízis procedúra alkalmazásának köszönhető, amely megőrzi minden természetes tulajdonságot. Az X-PRO® eljárás külső enzimek használata nélkül, megfelelő, alacsony hőmérsékleten kivitelezett procedúra.

Az X-PRO® PROTECTION enyhe borostyán színű aggregátum, alig érezhető karakteres illattal. Vízen könnyen feloldható, és oldata enyhén turbid.

Az X-PRO® PROTECTION jelentős redukáló kapacitással és specifikus hatással rendelkezik a bor oxidációjával szemben. Használatával nem csak az oxidációt tudjuk megakadályozni -magas redoxstabilitást szolgáltatva a bornak, hanem jelentős aktivitást nyújthatunk a már oxidálódott összetevők irányába is. Ennek a tulajdonságának köszönhetően számos hagyományos derítőanyag alternatívája lehet. Az X-PRO® PROTECTION részleges stabilizáló hatással van a fehérjékre, és általános stabilizáló erővel bír a kolloidális kicsapódásokkal szemben.



ALKALMAZÁSA

Az X-PRO® PROTECTION az alkoholos erjedés lezajlása után akár azonnal alkalmazható, a finom seprős együtt tartás során az érlelés kezdetekor, a bor természetes antioxidánsainak integrációjának elősegítésére. Az adagolás frakcionalizálható és megismételhető, akár a klasszikus kénezési adagok részleges helyettesítésére azon normál pinceműveletek során, amelyek esetében a bor elkerülhetetlenül érintkezik a levegővel. Érdekes lehet ezekben az esetekben a red-ox menedzsmenchez ajánlott legfunkcionálisabb tanninok - a Ti Premium SG; a Premium Stab SG vagy a Premium Limousin SG szinergikus hatása. Az X-PRO® PROTECTION akár a derítési eljárás alatt is alkalmazható.

Érzékszervi szempontból az X-PRO® PROTECTION meglehetősen diszkrét és elegáns, kifejezetten a bor illatának megőrzésére hat, és általánosan javítja a kerekességérzetet.

Az X-PRO® PROTECTION használata során tartsuk be a vonatkozó előírásokat.



HASZNÁLATA

Keverjük el az X-PRO® PROTECTION-t legalább 10x mennyiségű vízben, majd alapos keverés mellett adjuk a kezelni kívánt tételhez. Direkt a borhoz is keverhetjük!



DÓZISOK

5-30 g/hL akár ismételt dózisokban elosztva az erjedés után a bor tisztulása során.



CSOMAGOLÁSA

500 g polilaminált tasakokban



TÁROLÁSA

Tartsuk hűvös száraz helyen a megbontott tasakot alaposan visszazárva.



VESZÉLY JELZÉS

A jelenleg érvényben lévő európai szabályozás alapján: „NEM VESZÉLYES”!

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ

www.cellarius.hu

Telefon: +36 (73) 510-201 | Email: info@cellarius.hu | Fax: +36 (73) 510-202

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg. szám: 02-09-069440