X-PRO® PROTECTION

ОСОБЫЕ ИНАКТИВИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ СО СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ЭФФЕКТОМ, ДЛЯ ЕСТЕСТВЕННОЙ ЗАЩИТЫ АРОМАТА ВИНА

СОСТАВ

Особые инактивированные дрожжи, полученные с помощью инновационного процесса X-PRO®, характеризуются высоким содержанием полисахаридов, маннопротеинов и липидных веществ.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

X-PRO® - это революционный исследовательский проект Enologica Vason, направленный на повышение идентичности вина, сохранение и усиление процесса естественной трансформации и эволюции сырья. Никаких химических веществ, никаких добавок, лишь одно четкое намерение использовать природные и уже хорошо известные стабилизирующие свойства основных компонентов микроорганизмов, содержащихся в вине. Это стало возможным благодаря инновационной процедуре лизиса, сохраняющей все природные свойства. Процесс X-PRO® осуществляется в кондиционированной среде, при низкой температуре и без каких-либо экзогенных ферментов.
X-PRO® PROTECTION представлен в светло-янтарном цвете со слабым характерным ароматом. Получаемые растворы легко диспергируются в воде и являются мутными.
X-PRO® PROTECTION обладает большой восстанавливающей способностью, со специфическим действием против окисления вина. Его использование позволяет не только предотвращать окисления, обеспечивая высокую окислительно-восстановительную стабильность в обработанных винах, но и обеспечивает заметную активность по отношению к уже окисленным компонентам. По этим характеристикам следует рассматривать его как отличную альтернативу некоторым обычным осветляющим веществам. Также было отмечено, что X-PRO® PROTECTION частично влияет на стабилизацию вина с точки зрения белка и в целом против коллоидных помутнений.

ПРИМЕНЕНИЕ

X-PRO® PROTECTION может быть добавлен сразу на первых этапах после спиртового брожения, на дрожжевом осадке во время оклейки вина, чтобы дополнить естественный запас присутствующих там природных антиоксидантов. Дозировки также можно разделить на несколько этапов, возможно, в качестве альтернативы классическому добавлению диоксида серы во время необходимых перемещений на винзаводе, где вино неизбежно вступает в контакт с кислородом. На этих этапах совместное использование с TI PREMIUM® SG, PREMIUM® STAB SG или PREMIUM® LIMOUSIN SG, наиболее функциональными продуктами на основе танина для управления окислительно-восстановительным потенциалом.

ООО «ФУДМАШ»
Юридический и почтовый адрес: 350067, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Душистая, дом 55, кв./оф. 5
Адрес склада: РФ, Краснодарский край, Динской район, пос. Южный, ул. Водозаборная, дом 58
тел./ф: +7 (861) 256-75-47, моб.: +7 (918) 247-34-31, +7 (989) 277-01-21 www.f-mash.ru - info@f-mash.ru

Идеален даже с первых стадий переработки, для уменьшения сульфитов. Использование X-PRO® PROTECTION рекомендуется даже во время процессов осветления.
На сенсорном уровне X-PRO® PROTECTION особенно сдержан и элегантен, он воздействует на букет вина только для его сохранения, обычно улучшая округлость во вкусе.

При использовании X-PRO® PROTECTION соблюдайте соответствующие действующие правовые нормы.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите X-PRO® PROTECTION в воде в соотношении минимум 1 к 10 затем добавьте его к массе, которую нужно тщательно гомогенизировать. Растворить X-PRO® PROTECTION можно непосредственно в вине.

ДОЗИРОВКА

5 - 30 г/гл даже при многократном добавлении, начиная с первых этапов после спиртового брожения, во время операций по оклейке и осветлению вина.
5 - 15 г/гл в специфических процессах винификации, от прессования до сусла, для снижения конечного уровня диоксида серы. На заключительных этапах, предшествующих розливу, дозы могут быть значительно ниже, например от 0,5 до 3 г / гл.

УПАКОВКА

Полиламинатные пакеты 500 г.

ХРАНЕНИЕ

Хранить в прохладном, сухом месте. Немедленно закройте открытые пакеты

ОПАСНОСТЬ

На основании действующих европейских норм продукт классифицирован: не опасный.

ООО «ФУДМАШ»
Юридический и почтовый адрес: 350067, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Душистая, дом 55, кв./оф. 5
Адрес склада: РФ, Краснодарский край, Динской район, пос. Южный, ул. Водозаборная, дом 58
тел./ф: +7 (861) 256-75-47, моб.: +7 (918) 247-34-31, +7 (989) 277-01-21 www.f-mash.ru - info@f-mash.ru