



X-PRO® IDENTITY WHITE

Specifikus inaktivált élesztő stabilizáló hatással, a fehérborok illatának természetes védelmére



ÖSSZETÉTEL

Specifikus inaktivált élesztő, amely az innovatív X-PRO® eljárásnak köszönhető, és rendkívül magas poliszacharid, mannopeptin és lipid 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 megőriz minden természetes tulajdonságot. Az X-PRO® eljárás külső enzimek használata nélkül, megfelelő, alacsony hőmérsékleten kivitelezett procedúra.

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

Az X-PRO® IDENTITY WHITE hozzájárul a bor eredeti identitásának és a fajtára jellemző aromakarakterek megőrzéséhez a megfelelő red-ox rendszer kialakításával. Használatával jelentős védelmet nyújthatunk a már oxidálódott összetevők irányába, így számos hagyományos derítőanyag alternatívájaként is alkalmazhatjuk. Hatékonyan integrálja a keserű tónusokat ugyanakkor kiemeli és harmonizálja a bor minerális jegyeit. Az X-PRO® IDENTITY WHITE enyhe stabilizáló hatással van a fehérjékre és a borkőkiválásra miközben megőrzi a bor eredeti tulajdonságait.



ALKALMAZÁSA

Az X-PRO® IDENTITY WHITE 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 frakcionálízható 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 menedzsmenthez ajánlott legfunkcionálisabb tanninok - a Ti Premium SG; a Premium Stab SG vagy a Premium Limousin SG szinergikus hatása. Az X-PRO® IDENTITY WHITE akár a derítési eljárás alatt is alkalmazható.

Érzékszervi szempontból az X-PRO® IDENTITY WHITE meglehetősen diszkrét és elegáns, integrálja a vegetális és keserű tónusokat, valamint a szárító tanninokat és kiegyensúlyoz.

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



HASZNÁLATA

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



DÓZISOK

5-15g/hL akár ismételt dózisokban elosztva az erjedés után a bor tisztulása során.



CSOMAGOLÁSA

500g 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