

## X-PRO®

(Προϊόντα σταθεροποίησης από αυτόλυση ζυμών,  
χωρίς θερμική επεξεργασία ή προσθήκη εξωγενών  
ενζύμων)

Το X-PRO® είναι ένα επαναστατικό ερευνητικό πρόγραμμα που αναπτύχθηκε από την *Enologica Vason*. Στόχος είναι η προσθήκη αξίας και η ανάδειξη του χαρακτήρα του κρασιού, διατηρώντας



ταυτόχρονα και ενισχύοντας τη φυσική διαδικασία διαύγασης και εξέλιξης στο χρόνο. Η X-PRO® διαδικασία, δεν χρησιμοποιεί χημικές ουσίες και πρόσθετα, παρά μόνο την φυσική και γνωστή ικανότητα των μικροοργανισμών του κρασιού να σταθεροποιούν και να βελτιώνουν την ποιότητα του κρασιού. Αυτό καθίσταται εφικτό μέσω μια εντελώς νέας διαδικασίας λύσης των κυττάρων, η οποία διατηρεί πλήρως τα

χαρακτηριστικά της ζύμης, ενώ είναι πολύ σημαντικό ότι η παραγωγή των προϊόντων X-PRO® διεξάγεται σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία υπό κενό, χωρίς καμία απολύτως προσθήκη εξωγενών ενζύμων.

	Σύσταση (προϊόν αυτόλυσης ζυμών)	Αποτέλεσμα Χρήσεις	Πότε το προσθέτουμε	Δόση (gr/hl)
<b>X-PRO® IDENTITY WHITE</b>	Πολυσακχαρίτες Μαννοπρωτεΐνες Λιπίδια	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ρύθμιση Red-Ox</li> <li>✓ Προστασία από οξειδωση</li> <li>✓ Εναλλακτική (ως προς άλλα παραδοσιακά χρησιμοποιούμενα υλικά) θεραπευτική δράση έναντι της οξειδωσης</li> <li>✓ Διατήρηση φρεσκάδας αρωμάτων</li> <li>✓ Μεταλλικότητα</li> <li>✓ Συνεισφέρει εν μέρει στη πρωτεϊνική και τρυγική σταθεροποίηση</li> </ul>	Αμέσως μετά την αλκ. ζύμωση και στα μετέπειτα στάδια	5 - 15
<b>X-PRO® IDENTITY RED</b>	Πολυσακχαρίτες Μαννοπρωτεΐνες Λιπίδια	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ρύθμιση Red-Ox</li> <li>✓ Μείωση πράσινου χαρακτήρα</li> <li>✓ Μείωση επιθετικών ταννινών</li> <li>✓ Μείωση πικρής αίσθησης</li> <li>✓ Σταθεροποίηση χρώματος</li> <li>✓ Καλύτερη αίσθηση στόματος - mouthfeel</li> <li>✓ Αύξηση φρουτώδους χαρακτήρα</li> </ul>	Αμέσως μετά την αλκ. ζύμωση και στα μετέπειτα στάδια	5 - 15
<b>X-PRO® PROTECTION</b>	Πολυσακχαρίτες Μαννοπρωτεΐνες Γλουταθειόνη	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ρύθμιση Red-Ox</li> <li>✓ Προστατευτική και Θεραπευτική δράση έναντι της οξειδωσης και του browning</li> <li>✓ Περισσότερες μπλε και πράσινες ανταύγειες, αύξηση lightness σε νέους και παλαιωμένους οίνους</li> <li>✓ Ήπια διαυγαστική δράση έναντι των πολυφαινολών σε ερυθρούς οίνους, διατήρηση της σταθερότητας των ανθοκυανών εξαιτίας της ρύθμισης του Red-ox</li> <li>✓ Ισχυρή προστασία έναντι της οξειδωσης των θειολικών ενώσεων</li> </ul>	Αμέσως μετά την αλκ. ζύμωση και στα μετέπειτα στάδια	5 - 30
<b>X-PRO® FINESSE</b>	Πολυσακχαρίτες Μαννοπρωτεΐνες Λιπίδια	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Για αφρώδεις οίνους με φινέτσα</li> <li>✓ Καλύτερο perlage (διαστάσεις φυσαλλίδων)</li> <li>✓ Καλύτερη διατήρηση αφρού</li> </ul>	Κατά την 2 <sup>η</sup> αλκοολική ζύμωση (prise de mousse)	5 - 15