

Προϊόντα σταθεροποίησης από αδρανοποιημένες ζύμες, χωρίς θερμική επεξεργασία ή προσθήκη εξωγενών ενζύμων, το επαναστατικό ερευνητικό πρόγραμμα που αναπτύχθηκε από την Enologica Vason.

Η σημαντική καινοτομία X-PRO® έγκειται στο ότι η παραγωγή των προϊόντων διεξάγεται υπό κενό, σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες, χωρίς καμία απολύτως προσθήκη εξωγενών ενζύμων και κατά συνέπεια, τα πολύτιμα συστατικά των αδρανοποιημένων ζυμών (μανοπρωτεΐνες, πολυσακχαρίτες, γλουταθειόνη κ.ά.),

παραλαμβάνονται μέσω μιας καινοτόμου και πρωτοποριακής διαδικασίας λύσης των κυττάρων των ζυμών, η οποία διατηρεί αναλλοίωτη την ποιότητά τους.

Η σειρά προϊόντων X-PRO®



X-PRO®
FINESSE



X-PRO®
IDENTITY RED



X-PRO®
PROTECTION



X-PRO®
IDENTITY WHITE



X-PRO®
GRAPES



X-PRO®
BACTOCLEAN

Με τις εφαρμογές των προϊόντων X-PRO σε όλα τα στάδια της οινοποιητικής αλυσίδας μπορούμε να πετύχουμε:

- την προστασία από οξειδώσεις
- τη ρύθμιση του δυναμικού οξειδοαναγωγής
- τη σταθεροποίηση του χρώματος (ερυθρωποί οίνοι, αλλά και λευκοί, browning, κιτρίνισμα)
- τη διατήρηση της ακεραιότητας και του χαρακτήρα των οίνων ως προς:
 - τη δομή
 - το αρωματικό προφίλ
- την προστασία από μικροβιακές αλλοιώσεις
- τη βελτίωση (θεραπευτική δράση) οίνων με παρόντα τα πρώτα ίχνη αλλοίωσης (οξειδωση, αστάθεια χρωματική, οργανοληπτική ανισορροπία, κ.ά.)
- την επίτευξη χρήσης θειώδη ανυδρίτη σε μειωμένα επίπεδα.

Αποκλειστική διάθεση Technovin Καρδάτου

X-PRO®

ΑΠΟ ΤΗΝ ENOLOGICA VASON



Συγκεκριμένες εφαρμογές:
Για οίνους vegan
Για οίνους bio
Για οίνους με χαμηλά επίπεδα SO₂