



Η σειρά προϊόντων X-Pro® είναι ο καρπός ενός επαναστατικού ερευνητικού έργου της *Enologica Vason*, το οποίο **στοχεύει στην ενίσχυση της ταυτότητας του κρασιού**, διατηρώντας και ενισχύοντας τη φυσική διαδικασία της μεταβολής και εξέλιξης της πρώτης ύλης.

Χωρίς χημικές ουσίες, χωρίς πρόσθετα, αλλά με αποκλειστικό στόχο να αξιοποιηθούν οι έμφυτες και πλέον γνωστές **σταθεροποιητικές ικανότητες** των θεμελιωδών συστατικών των κυττάρων των μικροοργανισμών που φυσικά περιέχονται στον οίνο. Αυτό γίνεται εφικτό χάρη σε μια **εντελώς καινοτόμο διαδικασία λύσης** των κυττάρων, η οποία διατηρεί πλήρως τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των ζυμών. Η διαδικασία X-Pro® πραγματοποιείται σε χαμηλή θερμοκρασία, υπό κενό και χωρίς τη χρήση εξωγενών ενζύμων.

- ✓ **Ρύθμιση Red-Ox**
- ✓ **Διαυγαστική δράση**
- ✓ **Αντιοξειδωτική δράση (προληπτική/θεραπευτική)**
- ✓ **Μείωση πράσινου/χορτώδους χαρακτήρα**
- ✓ **Φρεσκάδα**
- ✓ **Σταθεροποίηση κολλοειδούς δομής**
- ✓ **SHELF LIFE**
- ✓ **Οργανοληπτική βελτίωση**
- ✓ **PERLAGE**



X-PRO®

GRAPES

Ειδικά μελετημένη φόρμουλα από inactivated yeasts, η οποία δημιουργήθηκε από τις παρατηρήσεις και τα πλεονεκτήματα της συνεργειακής δράσης των αδρανοποιημένων ζυμών και της χιτοζάνης μυκητιακής προέλευσης (*Aspergillus niger*)

X-PRO® GRAPES

- ✓ Φυσική προστασία του δυναμικού οξειδοαναγωγής του γλεύκους
- ✓ Σταθεροποιητική δράση
- ✓ Κατάλληλο και για επίπλευση
- ✓ Ιδανικό για χρήση σε οινοποίηση με χαμηλό SO₂ (*low sulfites wines*)
- Δοσολογία : 5 - 30 g/hL
- Συσκευασία : 0,5 Kg
- Χρήση σε : λευκά/ερυθρωπά γλεύκη

X-PRO®

FINESSE



Φόρμουλα από inactivated yeasts, η οποία απελευθερώνει γρήγορα μαννοπρωτεΐνες, πολυσακχαρίτες και λιπίδια, καθιστώντας τα άμεσα διαθέσιμα. Η χρήση του βελτιώνει κατά πολύ τα χαρακτηριστικά των φυσαλίδων, με αποτέλεσμα το *perlage* να είναι πολύ μεγαλύτερης διάρκειας και με φυσαλίδες κατάλληλου μεγέθους

X-PRO® FINESSE

- ✓ Προτείνεται η προσθήκη του κατά την 2^η ζύμωση
- ✓ Ιδανικό για αφρώδεις οίνους ποιότητας
- Δοσολογία : 5 - 15 g/hL
- Συσκευασία : 0,5 Kg
- Χρήση σε : αφρώδεις οίνους



X-PRO®

IDENTITY WHITE

Φόρμουλα από inactivated yeasts, γρήγορης αποδέσμευσης μαννοπρωτεϊνών, πολυσακχαριτών και λιπιδίων. Συνεισφέρει στη πρωτεϊνική σταθεροποίηση, καλύτερη ποικιλιακή έκφραση, αντιοξειδωτική προστασία/ρύθμιση redox

X-PRO® IDENTITY WHITE

- ✓ Ρύθμιση Red-ox
- ✓ Προληπτική και θεραπευτική δράση έναντι της οξείδωσης, ως εναλλακτική (ως προς τα άλλα κλασικά χρησιμοποιούμενα υλικά) κατεργασία
- ✓ Διατήρηση φρεσκάδας αρωμάτων
- ✓ Μεταλλικότητα
- ✓ Συνεισφέρει εν μέρει στη πρωτεϊνική και τρυγική σταθεροποίηση
- Δοσολογία : 5 - 30 g/hL
- Συσκευασία : 0,5 Kg
- Κατάλληλο για : λευκούς/ερυθρωπούς οίνους



X-PRO®

IDENTITY RED

Προϊόν αυτόλυσης ζυμών, με υψηλή περιεκτικότητα σε πολυσακχαρίτες, μαννοπρωτεΐνες, λιπίδια.

X-PRO® IDENTITY RED

- ✓ Ρύθμιση Red-ox
- ✓ Μείωση πράσινου χαρακτήρα, μείωση πικρής αίσθησης
- ✓ Μείωση επιθετικών ταννινών
- ✓ Σταθεροποίηση χρώματος
- ✓ Καλύτερη αίσθηση στόματος – mouthfeel
- ✓ Αύξηση φρουτώδους χαρακτήρα
- Δοσολογία : 5 - 15 g/hL
- Συσκευασία : 0,5 Kg

- Κατάλληλο για : ερυθρούς/ερυθρωπούς οίνους



X-PRO PROTECTION

Προϊόν αυτόλυσης ζυμών, με υψηλή περιεκτικότητα σε πολυσακχαρίτες, μαννοπρωτεΐνες, γλουταθειόνη

X-PRO® PROTECTION

- ✓ Ρύθμιση Red-ox
- ✓ Προστατευτική και Θεραπευτική δράση έναντι της οξείδωσης και του browning
- ✓ Περισσότερες μπλε και πράσινες ανταύγειες, αύξηση lightness σε νέους και παλαιωμένους οίνους
- ✓ Ήπια διαυγαστική δράση έναντι των πολυφαινολών σε ερυθρούς οίνους
- ✓ διατήρηση της σταθερότητας των ανθοκυανών εξαιτίας της ρύθμισης του Red-ox
- ✓ Ισχυρή προστασία έναντι της οξείδωσης των θειολικών ενώσεων
- Δοσολογία : 5 - 30 g/hL
- Συσκευασία : 0,5 Kg
- Κατάλληλο για : λευκή/ερυθρωπή/ερυθρή οινοποίηση



X-PRO BACTOCLEAN

Σύνθετο διαυγαστικό με σταθεροποιητική δράση. Περιέχει αδρανοποιημένες ζύμες με την μέθοδο X-Pro®, χιτοζάνη μυκητιακής προέλευσης (*Aspergillus niger*) και ειδικά επιλεγμένα για την διαυγαστική της δράση, πρωτεΐνη πατάτας

X-PRO® BACTOCLEAN

- ✓ Δράση επί των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών (άγριων ζυμών, LAB)
- ✓ Υψηλή ικανότητα σταθεροποίησης
- ✓ Διαυγαστική δράση
- Δοσολογία : 5 - 30 g/hL
- Συσκευασία : 0,5 Kg
- Κατάλληλο για : οίνους λευκούς/ερυθρωπούς/ερυθρούς/αφρώδεις

X-PRO®

VERVE



Ενεργοποιητής και βιορυθμιστής της AF από αδρανοποιημένες και αυτολυμένες ζύμες πλούσιες σε στερόλες, μικροστοιχεία, cofactors, πολύτιμους φυτικούς πολυσακχαρίτες και θειαμίνη. Δεν περιέχει πηγές αμμωνιακού αζώτου με σκοπό οι ζύμες να εξαναγκαστούν στα πρώτα στάδια της ανάπτυξής τους, να «βρουν» το αναγκαίο άζωτο από πηγές οργανικού αζώτου, για τη σύνθεση των ενζυμικών συμπλόκων και των αρωματικών ενώσεων. Προάγει την AF, ρυθμίζοντας το σύστημα οξειδοαναγωγής και διατηρώντας τον αρωματικό χαρακτήρα της α' ύλης

X-PRO® VERVE

- ✓ Εξαιρετικό για οινοποιήσεις με χαμηλά επίπεδα SO₂
- ✓ Χρήση κατά την ενυδάτωση των ADY, ή/και κατά τα πρώτα στάδια της αλκοολικής ζύμωσης (ιδανικά κατά την φάση αναμονής ανάπτυξης των ζυμών)
- ✓ Αποτρέπει την οργανοληπτική αλλοίωση και επιτρέπει την παραγωγή οίνων με σεβασμό και απόλυτη έκφραση της πρώτης ύλης και του terroir
- Δοσολογία : 20 - 40 g/hL
- Συσκευασία : 0,5 Kg
- Κατάλληλο για : οίνους λευκούς/ερυθρωπούς/ερυθρούς/αφρώδεις