

reduleSS®

TRATAMIENTO CURATIVO PARA LA ELIMINACIÓN DE DEFECTOS ORGANOLÉPTICOS ORIGINADOS POR COMPUESTOS AZUFRADOS



Descripción

REDULESS® es un producto único derivado de levadura, con cobre inmovilizado, que reduce los aromas producidos por compuestos azufrados.

Los vinos pueden presentar compuestos azufrados volátiles responsables de aromas negativos, lo que conduce a una menor valoración de los mismos por parte del consumidor y por tanto a su depreciación.

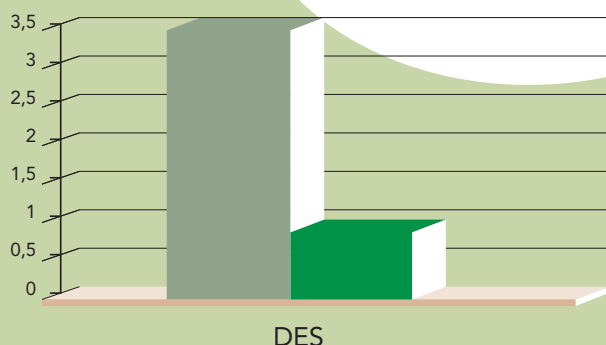
REDULESS® disminuye la concentración de sulfuros, dietilsulfuros, dimetilsulfuros, mercaptanos, y otros compuestos azufrados relacionados con la aparición de aromas negativos en el vino, sin aumento significativo del nivel de cobre en el vino, lo cual no genera ninguna situación de riesgo de quiebra ni perjuicio organoléptico.

REDULESS® mejora la calidad global y el carácter afrutado del vino, reduciendo las notas herbáceas y vegetales. Proporciona también una mayor sensación de volumen en boca, provocando que los taninos se vuelvan más suaves.

REDULESS® puede utilizarse en vinos tintos, blancos y rosados.

Aplicación y resultados en vinos tintos

Concentración ($\mu\text{g/L}$) de Dietilsulfuro (DES) en vino, antes y después de la aplicación de **REDULESS®**

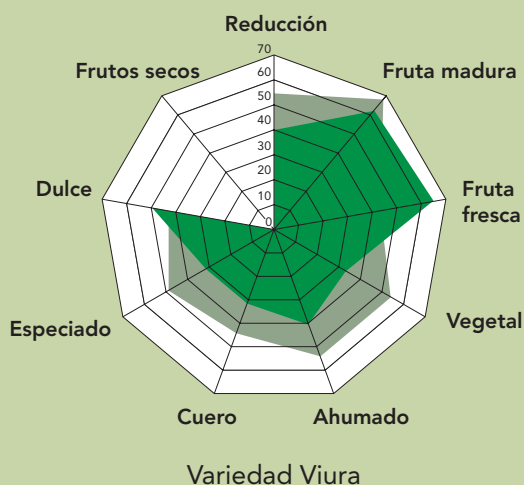


| | |
|-----------------|----------------------|
| País | España |
| Zona | Rioja |
| Variedad de Uva | Tempranillo |
| Elaboración | Maceración carbónica |

■ Control ■ **REDULESS®**

Perfiles sensoriales de 2 vinos, antes y después de la aplicación de **REDULESS®**

■ Control ■ **REDULESS®**



| APLICACIONES | DOSIS MEDIA | |
|--|-------------------|----------|
| | Blancos y Rosados | Tintos |
| Tratamientos curativos con aromas de reducción o azufrados (ajo, goma quemada, cebolla, gas...) | | |
| Eliminación de aromas azufrados y gustos de reducción en vinos terminados | 15 gr/hL | 25 gr/hL |
| Eliminación de aromas azufrados y gustos de reducción en vinos en fermentación | 10 gr/hL | 15 gr/hL |
| Tratamientos preventivos y ligeros aromas defectuosos (huevo podrido, fósforo, fenolados ligeros. Vino en depósito. | | |
| Prevenición de reducción en vinos "no filtrados". | | |
| Preparación de vinos para transporte a granel en contenedores y camiones. | | |
| Prevenición de la aparición de aromas fenolados y animales por ataque de <i>Brettanomyces</i> en vinos blancos. | 1-5 gr/hL | |
| Aumentar la suavidad y redondez en boca por el impacto directo de REDULESS® y por eliminación de compuestos que contribuyen a sensaciones metálicas y secantes | | |
| Tratamientos previos al embotellado | | |
| Tratamientos preventivos frente a la posible reducción que puede aparecer en vinos embotellados con tapón de rosca | | |
| Salvaguardar aromas frescos en blancos y rosados y resaltar aromas varietales y afrutados en todos los vinos jóvenes antes de embotellar | 1-5 gr/hL | |
| Realzar aromas de fruta fresca en vinos tintos con mucha extracción y/o paso por madera antes de embotellar | | |

Dosis de uso e instrucciones de empleo

Ver dosis de empleo recomendada en cuadro adjunto según tratamiento

- Realizar una suspensión de **REDULESS®** en agua (2,5 kg de **REDULESS®** en 25 l de agua) y añadir inmediatamente al depósito. Si se prepara con antelación, resuspender antes de adicionar al depósito.
- Verificar una correcta homogeneización en el vino a tratar.
- El tiempo de contacto puede variar entre 3 y 5 días. Posteriormente, trasegar y si se desea filtrar el vino tratado.

Se recomienda realizar pruebas de laboratorio previas a su uso utilización en bodega.

Presentación y conservación

- Bolsas de 2,5 kg
- Almacenar en ambiente seco y frío, resguardado de la luz solar directa y de olores fuertes.
- La vida útil del producto, conservado en las condiciones indicadas, es de 4 años a partir de la fecha de producción.



Lallemand Enología: Un mundo de soluciones naturales para añadir valor a tus vinos / www.lallemandwine.com

Distribuido por:

LALLEMAND BIO S.L.

Tel.: 902 88 41 12 - Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

www.lallemandwine.com

La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, ni una condición de venta de este producto.