



REDULESS™

Tratamento curativo para a eliminação de defeitos organolépticos produzidos por compostos enxofrados

DESCRIÇÃO

Produzido com o nosso processo específico SWYT™, REDULESS™ é um produto único derivado de levedura, com cobre imobilizado, que reduz os aromas produzidos por compostos enxofrados. Os vinhos podem apresentar compostos enxofrados voláteis responsáveis por aromas negativos, o que conduz a uma desvalorização dos vinhos pelo consumidor e a sua depreciação.

REDULESS™ diminui a concentração de compostos enxofrados (H₂S), dimetilsulfato (DMS), dietilsulfato (DES), mercaptanos e outros compostos enxofrados relacionados com o aparecimento de aromas negativos no vinho, sem aumento significativo da concentração de cobre no vinho o que não compromete o perfil organoléptico do vinho.

REDULESS™ melhora a qualidade global e o carácter frutado do vinho, reduzindo as notas herbáceas e vegetais. Proporciona também uma maior sensação de volume de boca, possibilitando que os taninos sejam mais suaves.

REDULESS™ pode ser utilizado em vinhos tintos, brancos e rosés.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

Redução dos compostos responsáveis pelos sabores desagradáveis de enxofre sem resíduos de cobre

REDULESS™ leva a uma diminuição significativa dos compostos como o dimetil-sulfureto ou o dietil-sulfureto responsáveis pelos sabores desagradáveis a enxofre, como mostra a figura 1. Paralelamente, em todos os nossos ensaios foi dada uma atenção especial ao cobre residual e, graças ao estado imobilizado do cobre (composto ativo) no REDULESS™, este é mínimo, o que não acontece com outros tratamentos à base de cobre, como o citrato de cobre (figura 2).

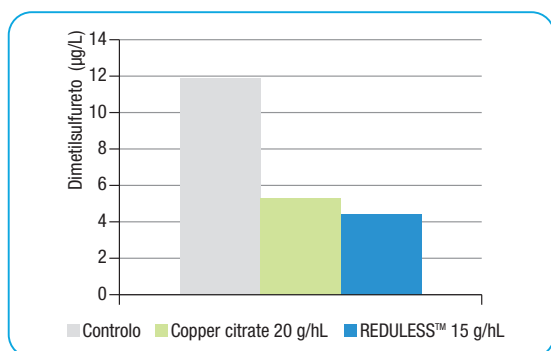


Figura 1: Concentrações de dimetilsulfureto (µg/L) no vinho Merlot de controlo tratado com citrato de cobre em comparação com REDULESS™

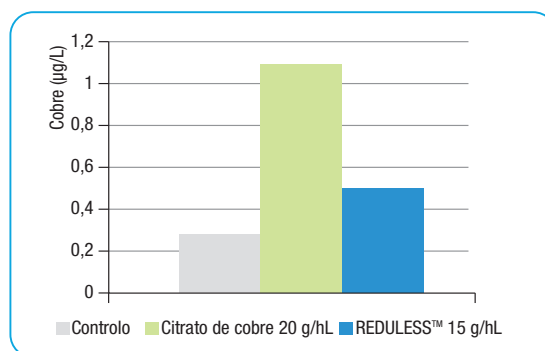


Figura 2: Cobre residual (µg/L) no vinho Merlot de controlo tratado com citrato de cobre em comparação com REDULESS™

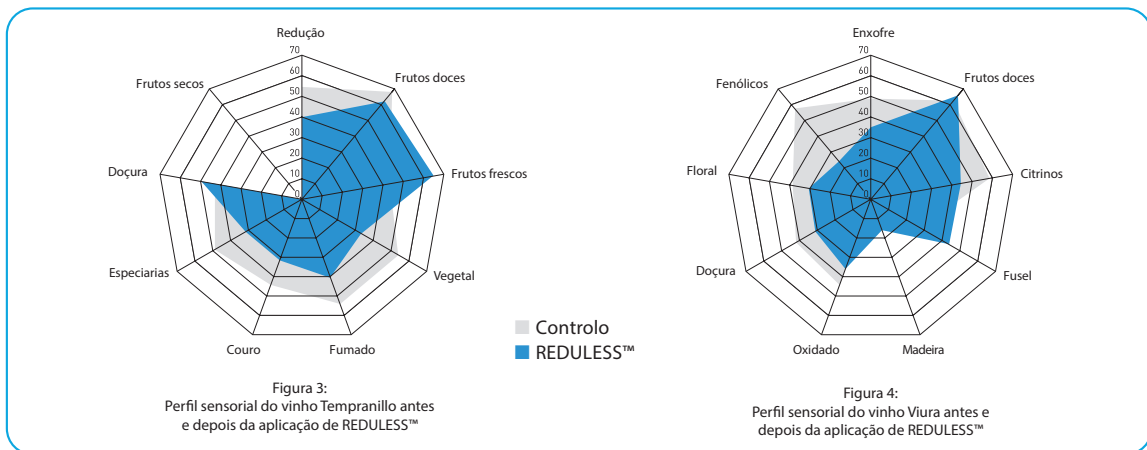
SWYT™ Process
Specific Wine Yeast Treatment process

SWYT™ (Tratamento específico da levedura do vinho): Um processo de inativação térmica específico da LALLEMAND para preservar a estrutura da parede celular e libertar compostos de baixo peso molecular.



Impacto positivo na qualidade sensorial global dos vinhos

As figuras nº3 e nº4 ilustram a menor percepção dos atributos negativos e o melhor equilíbrio da expressão aromática dos vinhos tratados em comparação com o controlo.



INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

APLICAÇÕES	DOSE MÉDIA	
	Branco e Rosés	Tintos
Tratamentos curativos com aromas de redução ou enxofrados (alho, goma queimada, cebola, gordura...): Eliminação de aromas enxofrados e gosto a redução: <ul style="list-style-type: none"> • Em vinhos “acabados” • Em vinhos em fermentação 	15 gr/hl 10 gr/hl	25 gr/hl 15 gr/hl
Tratamentos preventivos e aromas defeituosos ligeiros: Prevenção de redução em vinhos “não filtrados” / Preparação de vinhos para transporte a granel em contentores ou camiões / Prevenção da presença de aromas fenolados e animais devido ao desenvolvimento de <i>Brettanomyces</i> em vinhos brancos / Aumentar a suavidade e “redondez” gustativa pelo impacto direto do REDULESS™ e através da eliminação de compostos que contribuem para as sensações metálicas e “secantes”.	1-5 gr/hl	
Tratamento antes do engarrafamento: Tratamento preventivo no aparecimento de redução e vinhos engarrafados com tampa de rosca. / Preservar aromas frescos em branco e rosés e realçar aromas varietais e frutados em todos os vinhos jovens antes do engarrafamento. / Realçar aromas de fruta fresca em vinhos tintos com muita extração e/ou “passagem” pela madeira antes do engarrafamento.	1-5 gr/hl	

1. Suspende o REDULESS em 10x o seu peso em água e adicionar imediatamente ao depósito.
 2. Garantir uma homogeneização da suspensão no vinho.
 3. Após 3 a 5 dias de tempo de contato trasfegar. Se pretender poderá filtrar o vinho tratado após a trasfega.
- É recomendado realizar ensaios em laboratório antes da aplicação em adega.



OMRI (Organic Materials Review Institute) é uma organização americana sem fins lucrativos que determina quais os produtos permitidos nos processos e produtos.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- 2,5 g em sacos de alumínio selados.
- Conservar num local fresco e seco.
- Utilizar depois de aberto.

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2024



LEVEDURAS ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS ENOLÓGICAS



NUTRIENTES / PROTETORES



DERIVADOS DE LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA VITICULTURA