



# REDULESS™

## Pour rafraîchir et réduire l'expression des notes soufrés indésirables dans vos vins

### DESCRIPTION

Produit avec notre procédé SWYT™, REDULESS™ est un mélange de levure inactivée spécifique unique et de cuivre (non disponible) développé pour réduire les odeurs indésirables de composés soufrés et améliorer la qualité du vin. Le vin peut contenir du soufre sous forme volatile odorante responsable d'arômes négatifs qui peuvent conduire à une dépréciation de celui-ci.

REDULESS™ réduit les niveaux de sulfure d'hydrogène, de di-éthyle, de diméthyle, de mercaptan et d'autres arômes soufrés indésirables dans le vin.

REDULESS™ améliore la qualité globale et le caractère fruité du vin en réduisant les notes soufrées et en réhaussant le profil sensoriel en bouche.

REDULESS™ peut être utilisé sur vins rouges, blancs et rosés.



### BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

#### Réduction des composés responsables des notes soufrées sans augmenter la concentration en cuivre dans le vin final

REDULESS™ permet une diminution significative des composés tels que le diméthyle ou di-éthyle de sulfure (responsables des défauts sensoriels liés au soufre) comme le montre la figure 1. Dans tous nos essais, une attention particulière a été portée à la teneur résiduelle en cuivre, celui contenu dans REDULESS™ est très actif et sa libération est quasi nulle, ce qui n'est pas le cas avec d'autres traitements à base de cuivre comme le citrate de cuivre (figure 2).

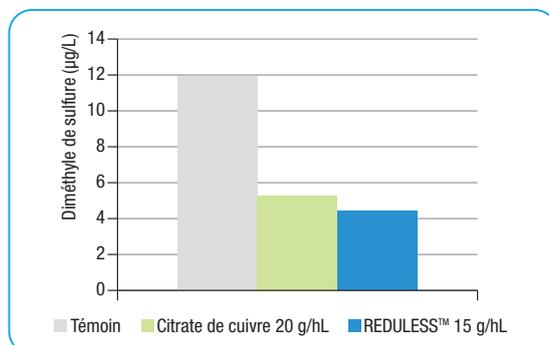


Figure 1 : Concentrations en diméthyle de sulfure (µg/L) sur vin témoin de Merlot traité au citrate de cuivre par rapport à REDULESS™

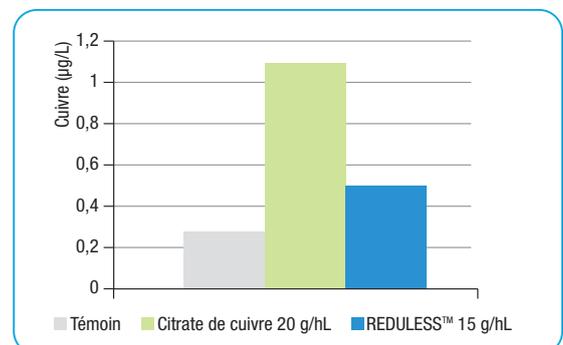


Figure 2 : Cuivre résiduel (µg/L) sur le Merlot témoin traité avec du citrate de cuivre par rapport à REDULESS™

**SWYT™** Process  
Specific Wine Yeast Treatment process

SWYT™ (Traitement Spécifique de Levure Œnologique) est un procédé thermique d'inactivation préservant la structure de la paroi cellulaire afin de libérer des molécules à faible degré de polymérisation.



## Impact positif sur la qualité sensorielle globale des vins

Les figures n°3 et n°4 illustrent d'une part, une plus faible perception de composés négatifs, et d'autre part, un meilleur équilibre aromatique des vins avec ajout de REDULESS™ par rapport au témoin.

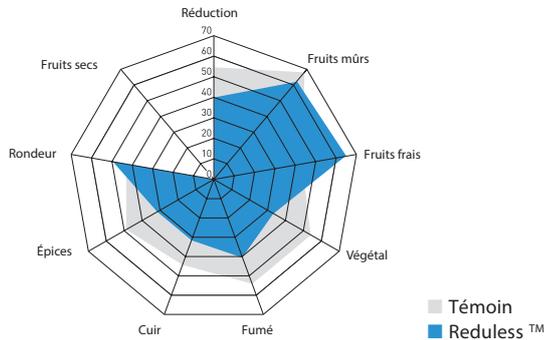


Figure 3 :  
Profil sensoriel d'un vin de Tempranillo  
avant et après l'application de REDULESS™.

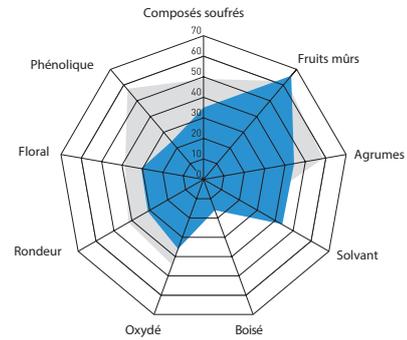


Figure 4 :  
Profil sensoriel du vin Viura  
avant et après l'application de REDULESS™.

## INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

**Dosage recommandé :** 10 to 30 g/hL 20 à 40 g/hL selon les effets souhaités.

- REDULESS™ doit être mis en suspension dans de l'eau (2,5 kg de REDULESS™ dans 25 L d'eau) et ajouté immédiatement à la cuve. S'il est préparé à l'avance, remettre le produit en suspension avant ajout.
- Assurez-vous que le produit est bien mélangé avec le moût/vin.
- Le temps de contact doit être de 3 à 5 jours avant soutirage et filtration éventuelle.
- Il est toujours préférable de tester le produit en laboratoire avant utilisation.
- Ajouter au moût/vin vers la fin de la fermentation alcoolique.
- REDULESS™ est une levure spécifique inactivée et contient naturellement des acides aminés et des minéraux. REDULESS™ contribue également à un apport nutritionnel disponible pour la levure même s'il ne remplace pas votre programme nutritionnel.



OMRI (Organic Materials Review Institute) est une organisation nationale américaine à but non lucratif qui détermine les intrants dont l'utilisation est autorisée dans la production et la transformation biologiques.

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- 10 kg (4 sacs de 2,5 kg) et 10 kg (10 sachets de 1 kg).
- À conserver dans un endroit frais et sec.
- À utiliser une fois ouvert.

Distribué par :

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Novembre 2024.



LEVURES  
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES  
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS  
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE  
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS  
À LA VIGNE

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

**Solutions biologiques visionnaires** - L'originalité est un facteur clé de succès. Chez Lallemand Oenology, notre passion pour l'innovation, notre expertise en production et notre volonté de transmettre notre savoir-faire nous permettent de sélectionner et développer des solutions microbiologiques naturelles. Dédiés à la valorisation et à la spécificité de votre vin, nous renforçons votre originalité, nous cultivons la nôtre.