



REDULESS™

Para refrescar tu vino reduciendo aromas azufrados

DESCRIPCIÓN

Producto con nuestro proceso específico SWYT™, REDULESS™ es un producto de levadura inactivada específica y única con cobre inmovilizado Desarrollado para reducir los aromas azufrados desagradables y mejorar la calidad del vino.

Con frecuencia, el vino puede contener sustancias azufradas volátiles, responsables de compuestos aromáticos desagradables. Esto provoca una marcada valoración negativa por parte de los consumidores y una depreciación del vino.

REDULESS™ reduce los niveles de sulfuro de hidrógeno, sulfuro de dietilo, sulfuro de dimetilo, mercaptanos y otros aromas desagradables relacionados con el azufre en el vino.

REDULESS™ mejora la calidad general y el carácter afrutado del vino al reducirlos aromas desagradables azufrados. También se mejora la sensación en boca.

REDULESS™ se puede utilizar en vinos tintos, blancos y rosados.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Reducción de compuestos responsables de los aromas desagradables azufrados y sin cobre residual

REDULESS™ conduce a una disminución significativa de compuestos como el sulfuro de dimetilo o sulfuro de dietilo responsables de los aromas azufrados desagradables, como se muestra en la figura 1. Paralelamente, en todos nuestros ensayos se prestó especial atención al cobre residual, que gracias al estado inmovilizado del cobre (compuesto activo) en REDULESS™, es mínimo, lo que no ocurre con otros tratamientos a base de cobre como el citrato de cobre (figura 2).

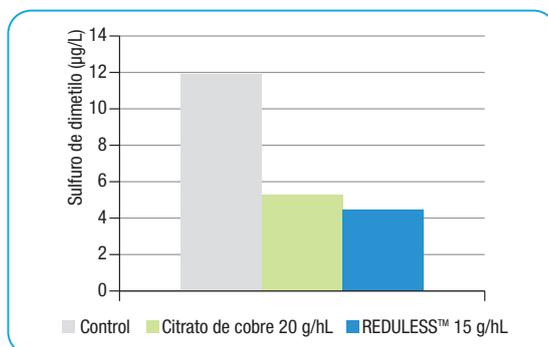


Figura 1: Concentraciones de sulfuro de dimetilo (µg/L) en vino Merlot control, tratado con citrato de cobre y en comparación con REDULESS™

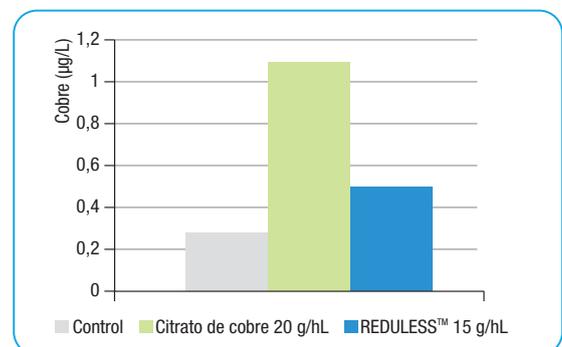


Figura 2: Cobre residual (µg/L) en vino Merlot control, tratado con citrato de cobre y en comparación con REDULESS™

SWYT™ Process
Specific Wine Yeast Treatment process

SWYT™ (Tratamiento Específico de la Levadura Enológica): Un proceso de inactivación térmica específico de LALLEMAND para preservar la estructura de la pared celular y liberar compuestos de bajo peso molecular.



Impacto positivo sobre la calidad sensorial general de los vinos

Las figuras n°3 y n°4 ilustran la menor percepción de atributos negativos y el mejor equilibrio en la expresión aromática del vino de los vinos tratados en comparación con el control.

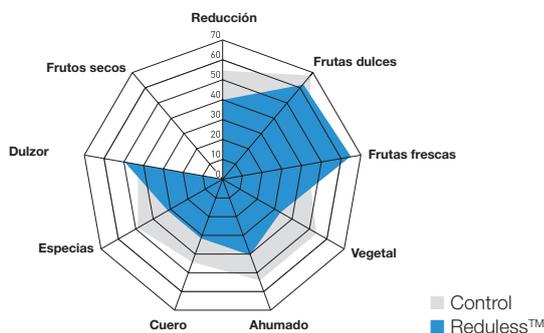


Figura 3:
Perfil sensorial del vino Tempranillo antes
y después de la aplicación de REDULESS™.

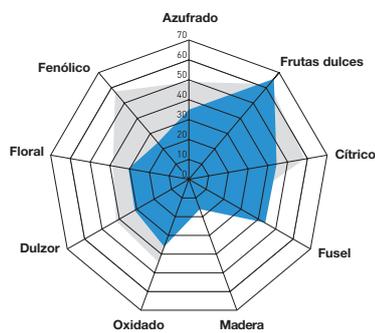


Figura 4:
Perfil sensorial del vino Viura antes
y después de la aplicación de REDULESS™.

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 10 a 30 g/hL según los beneficios buscados.

- REDULESS™ debe suspenderse en agua (2,5 kg de REDULESS™ en 25 L de agua) y agregarse inmediatamente al depósito. Si se prepara con anticipación, vuelva a suspender el producto antes de agregarlo al fermentador.
- Asegúrese de que el producto esté bien mezclado con el mosto/vino.
- El tiempo de contacto debe ser de 3 a 5 días antes del trasiego una filtración opcional.
- Siempre es mejor probar el producto a escala de laboratorio antes de su uso.
- Añadir al mosto/vino hacia el final de la fermentación alcohólica.
- REDULESS™ es una levadura inactiva específica; por lo tanto, contiene naturalmente aminoácidos y minerales. Por lo que REDULESS™ también contribuye al contenido nutricional disponible para la levadura, pero no sustituye e programa habitual de nutrición.



OMRI (Organic Materials Review Institute) es una organización nacional sin fines de lucro de los Estados Unidos que determina qué insumos están permitidos para su uso en la producción y el procesamiento orgánicos.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de aluminio selladas de 10 kg (4 bolsas de 2,5 kg) y 10 kg (10 bolsas de 1 kg).
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Noviembre 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture