

# Apri il tuo vino



## redules<sup>®</sup>



### La soluzione ai problemi di riduzione

#### Descrizione

REDULESS<sup>®</sup> è un prodotto unico a base di uno specifico derivato di lievito con presenza di rame immobilizzato altamente efficace nella cura dei difetti collegati a livelli eccessivi di acido solfidrico, dietilsolfuro, dimetilsolfuro, mercaptani e altre molecole correlate ai sentori di ridotto nei vini.

REDULESS<sup>®</sup> è uno strumento efficace per il miglioramento qualitativo dei vini, senza i problemi di invecchiamento precoce, comparsa di tannini duri e gusti metallici tipici dei trattamenti abituali.

L'utilizzo in dosi ridotte, in particolari fasi del processo di vinificazione e affinamento, è efficace per migliorare pulizia e freschezza degli aromi.

La sua formulazione è idonea all'utilizzo nei vini bianchi, rossi e rosati.



L'OMRI (Organic Material Review Institute) è un'organizzazione statunitense senza scopo di lucro che stabilisce i prodotti e le materie prime idonei all'utilizzo nelle produzioni di alimenti e bevande certificati organici secondo la severa normativa USDA (U.S. Department of Agriculture).

#### Applicazioni e risultati

REDULESS<sup>®</sup> permette una riduzione significativa di composti responsabili di odori solforati sgradevoli come mercaptani, dimetilsolfuro ed il dietilsolfuro (figura 1). Grazie allo stato immobilizzato del rame, il rilascio nel vino è minimo (tra 0 e 0,2 mg/L - Figura 2) diversamente da quanto osservato per trattamenti a base di composti come citrato e solfato di rame.

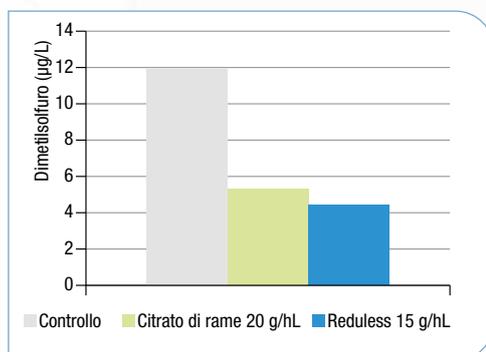


Figura 1: Concentrazione di dimetilsolfuro (µg/L) su vino Merlot: comparazione tra controllo, trattato con citrato di rame e trattato con REDULESS<sup>®</sup>.

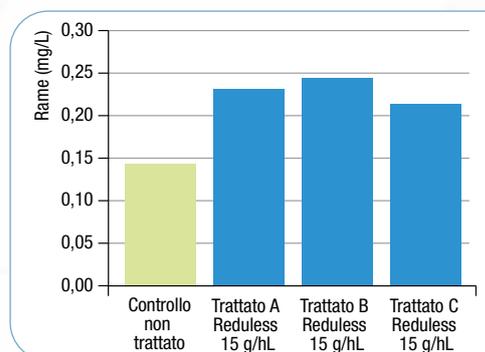


Figura 2: Rame residuale su Merlot trattato con REDULESS<sup>®</sup> 15 g/hL. Prova svolta in triplicato, tempo di contatto una settimana (tempo di contatto consigliato 3-5 giorni).



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

# Apri il tuo vino



## • Impatto positivo sulla qualità sensoriale del vino:

Le figure 3 e 4 illustrano la minor percezione dei caratteri negativi ed il miglior equilibrio dell'espressione aromatica dei vini trattati rispetto al controllo.

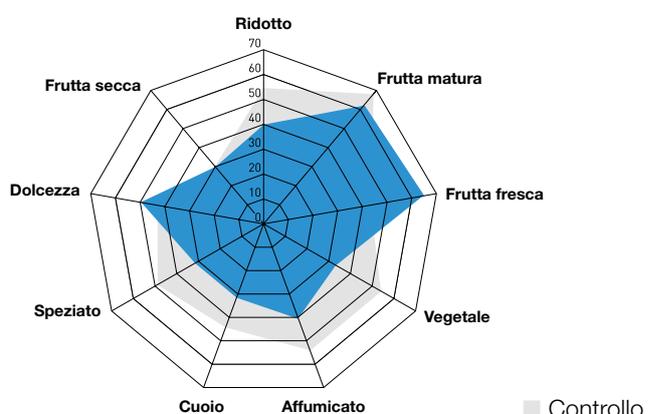


Figura 3:  
Profilo sensoriale di vino Tempranillo prima e dopo l'applicazione di REDULESS®.

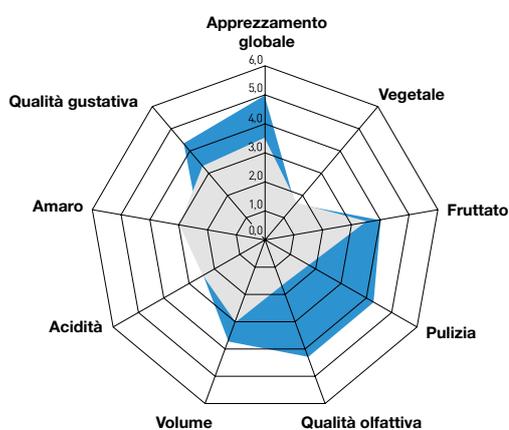


Figura 4:  
Profilo sensoriale di un Pinot Grigio IGT Veneto 2016 prima e dopo l'applicazione di REDULESS®.

## Istruzioni per l'uso

- Dosaggio raccomandato: 5-30 g/hl in base all'intensità del difetto. Trattamenti con dosi ridotte di 1-3 g/hl (eventualmente in sinergia con 10 g/hl di Noblesse® e successivo travaso) sono efficaci per la pulizia dei profumi o per rinfrescare gli aromi dei vini.
- Disperdere il prodotto in 10 parti d'acqua o di vino e aggiungere immediatamente alla vasca.
- Omogeneizzare delicatamente la massa al chiuso affinché il prodotto entri in contatto con il vino.
- Tempo di contatto consigliato 3 - 5 giorni. Travasare o filtrare il vino al termine del trattamento.
- Se il prodotto è utilizzato in accordo alle raccomandazioni di dosaggio e di tempo di contatto, il rilascio di rame nel vino è compreso tra 0 e 0,2 mg/L (una prova in laboratorio su un piccolo volume può essere utile per valutare l'effetto organolettico e l'eventuale rilascio di rame).

## Confezione e conservazione

- Confezioni da 1 kg e 2,5 kg.
- Il prodotto mantiene intatte le proprie caratteristiche se conservato in ambiente asciutto a T° ≤ a 25 °C.
- Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopraindicato.

DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Giugno 2021



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture