



Una única combinación de levaduras inactivas específicas (preparación de cortezade levadura) y enzima pectinasa para vinos tintos.

Red-Style ha sido desarrollado para ser usado durante la fermentación de uvas tintas a fin de mejorar la estabilización de color y la sensación en boca del vino.

- La formulación de **Red-Style** está basada bajo cepas de levaduras libres de modificación genética de *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada y producida para optimizar su contenido en polisacáridos solubles. Siguiendo la producción de biomasa, la levadura ha sido inactivada y secada.
- Una enzima pectolítica es mezclada con la levadura seca. Por medio de su acción sinérgica sobre los componentes de la piel de la uva mejora la clarificación del vino.
- Como contiene corteza de levadura **Red-Style** actúa como un nutriente de fermentación pero no puede reemplazar el programa de nutrición regular integrando los parámetros de mosto y las necesidades nutricionales de las cepas de levadura.

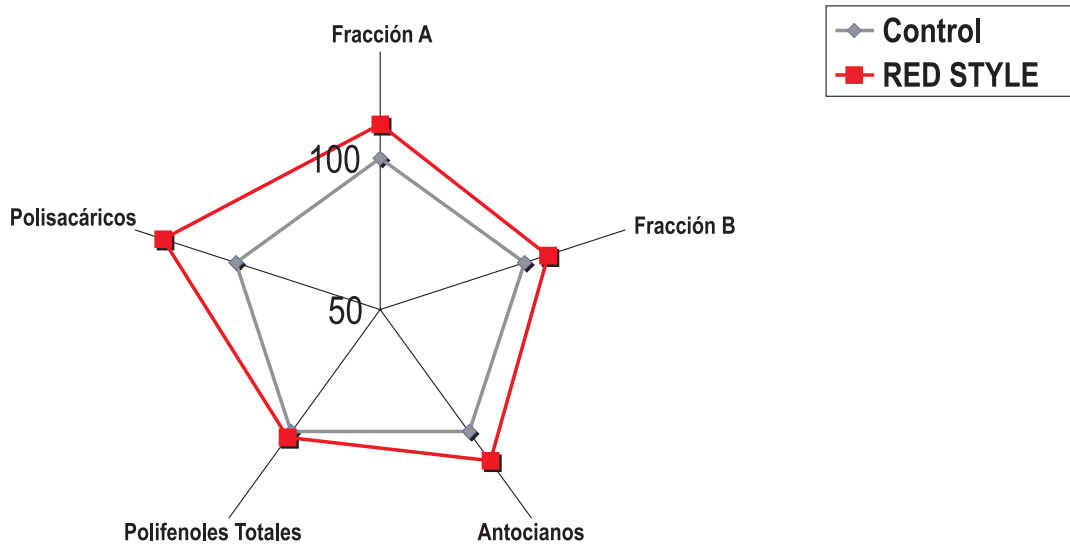
OBJETIVOS DE VINIFICACIÓN

- Mejor añejamiento potencial de vinos tintos elaborados con uvas de madurez óptima, a través de una estabilidad de color mejorada y un desarrollo de la intensidad tánica.
- Aumenta la estabilidad de color en caso de baja madurez y/o una maceración corta la cual incrementa la sensación en boca y una percepción "herbácea".
- Aumenta la intensidad de color y estabilidad en variedades de uva y/o situaciones donde cabe la posibilidad que sea insuficiente.
- En caso de infección con *Botrytis*: estabiliza y aumenta el color y permite trabajar con una maceración más corta.

RESULTADOS Y REFERENCIAS

Red-Style ha sido desarrollado por el grupo de Investigación y Desarrollo de Lallemand. Su eficacia ha sido testeada en bodegas e institutos sobre diferentes variedades de uvas tintas (Pinot Noir, Cabernet Sauvignon...) en Francia, España e Italia.

Ensayos realizados en Burgundy (bodega privada), 2004. Análisis de compuestos fenólicos por HPLC. Resultados con Red-Style son expresados como % de variación vs. Testigo.



Fracción A = ácido gálico, catequinas, epicateinas.

Fracción B = quercetin-glicona y aglicona, malvidin-glicósido

DOSIS RECOMENDADA Y PRESENTACIÓN

• Dosis e instrucciones de uso

- **Red-Style** debería ser agregado en el comienzo de la fermentación alcohólica en la **dosis recomendada de 30 g/hL.**
- **Red-Style** se puede mezclar con agua o mosto (1 Kg por cada 10 L), el producto es parcialmente soluble por lo cual se debe mantener la suspensión al momento de agregar en la fermentación.

• Presentación y almacenamiento

Red-Style es envasado en bolsas plásticas de 5 kg. Almacenar un en lugar seco a una temperatura por debajo de los 25 °C. La vida útil del producto es 3 años a partir de la fecha de elaboración.



Un mundo de soluciones naturales para añadir valor a tus vinos.

www.lallemandwine.com