

Para refrescar tu vino



redulesTM



Reducción de aromas azufrados no deseados

Descripción

REDULESSTM es un producto único específico de levadura inactiva con cobre inmovilizado desarrollado para reducir sabores azufrados y mejorar la calidad del vino. El vino puede frecuentemente contener azufre volátil lo cual puede ser responsable de compuestos no deseados. Esto lleva a una apreciación negativa por parte de los consumidores acerca del vino.

REDULESSTM reduce los niveles de sulfuro de hidrógeno, sulfuro de dietilo y dimetilo, Mercaptano y otros sulfuros relacionados con sabores desagradables en el vino.

REDULESSTM mejora la calidad general y el carácter afrutado del vino reduciendo sus sabores azufrados no deseados. La sensación en boca también se mejora.

REDULESSTM puede ser utilizado en vinos, tintos, blancos y rosados.



OMRI (Organic Materials Review Institute) is a US national nonprofit organization that determines which input products are allowed for use in organic production and processing.

Aplicación y resultados

• Reducción de los compuestos responsables de sabores azufrados desagradables sin residuos de cobre:

REDULESSTM conduce a una disminución significativa tales como sulfuro de dimetilo o sulfuro de etilo responsable de aromas azufrados, como lo muestra la figura número 1. pPlelo, Paralelamente, se ha prestado una atención especial en todas nuestras pruebas en el cobre residual, y gracias al estado inmovilizado del cobre (compuesto activo) en REDULESSTM, es mínimo, lo cual no es el caso de otros tratamientos a base de cobre como citrato de cobre (figura nº 2)

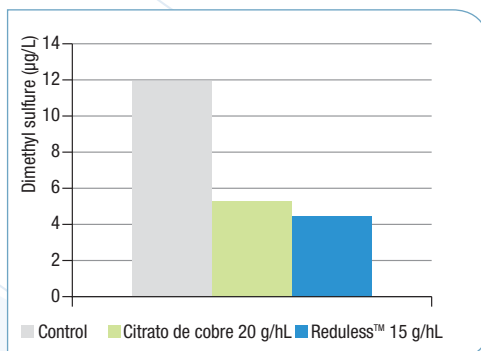


Figure 1: Dimethylsulfure concentrations (µg/L) on control Merlot wine treated with copper citrate compared to REDULESSTM

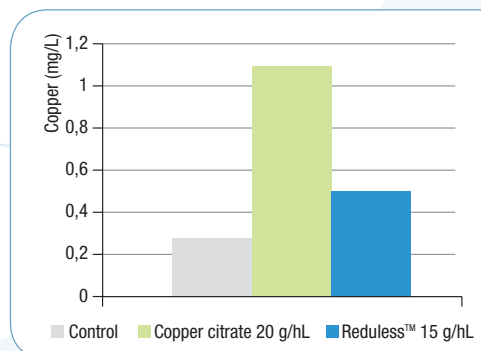


Figure 2: Residual copper (µg/L) on control Merlot wine treated with copper citrate compared to REDULESSTM

Para refrescar tu vino



- **Impacto positivo sobre la calidad sensorial general de los vinos:**

Figura 3 y 4 ilustran una menor percepción de atributos negativos y un mejor equilibrio de la expresión aromática del vino sobre los vinos tratados comparados con el testigo/control

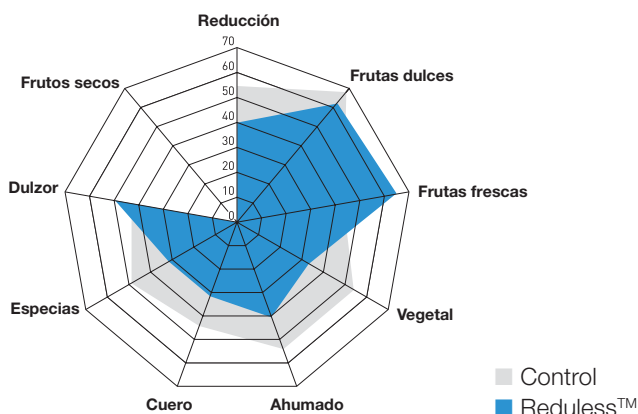


Figura 3
Perfil sensorial de vino Tempranillo antes y después de la aplicación de REDULESS™

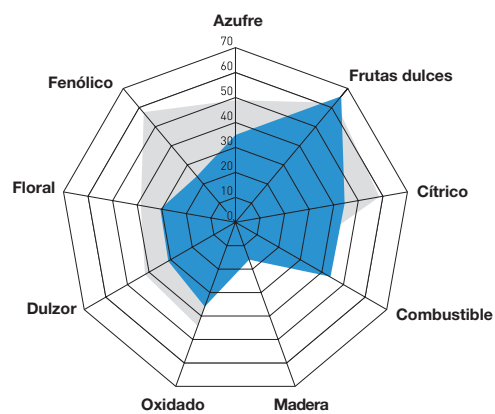


Figura 4:
Perfil sensorial de vino Viura antes y después de la aplicación de REDULESS™.

Dosis e instrucciones de empleo

- Dosis recomendada es 10 a 30 g/hL
- REDULESS™ debe ser suspendido en agua (2.5kg REDULESS™ en 25L agua) y se añadió inmediatamente al tanque. Si se prepara con anticipación, volver a suspender el producto antes de su adición al fermentador.
- Asegúrese que el producto esté bien homogeneizado con el mosto/vino.
- El tiempo de contacto debe ser entre 3 a 5 días antes del prensado y la filtración opcional.
- Agregar al mosto/vino hacia finales de la fermentación alcohólica.
- **Siempre es mejor probar el producto a escala laboratorio antes del uso.**

Envase y almacenamiento

- 10 kg (4 bolsas x 2.5kg)
- 10 kg (10 bolsas x 1kg)
- Almacenar en ambiente seco y fresco fuera de la exposición directa al sol y a olores fuertes, a temperatura inferior a 25°C.

DISTRIBUTED BY:

The information herein is true and accurate to the best of our knowledge however this data sheet is not to be considered as a guarantee expressed or implied or as a condition of sale of this product.

April 2013