

reduleSS®

LEVURE INACTIVÉE SPÉCIFIQUE POUR ÉLIMINER LES DÉFAUTS ORGANOLEPTIQUES DUS AUX COMPOSÉS SOUFRÉS



Description

REDULESS® est une formulation à base de levure inactivée spécifique contenant du cuivre immobilisé développé pour réduire les défauts sensoriels dus aux composés soufrés et pour améliorer la qualité du vin.

Le vin contient souvent des composés soufrés volatils qui sont responsables de ces défauts organoleptiques. Ceci mène à une évaluation négative de la part des consommateurs et à une dépréciation du vin.

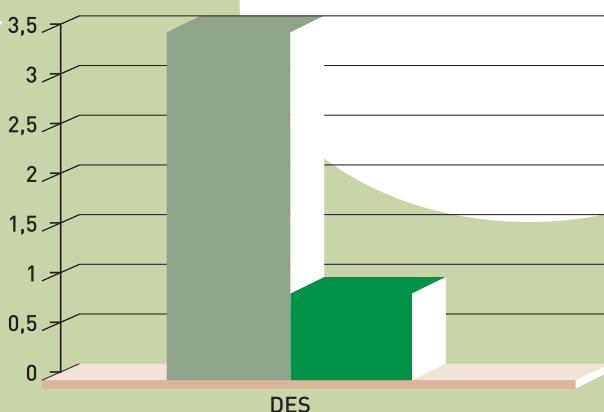
REDULESS® réduit les niveaux de sulfure d'hydrogène, de sulfure de diéthyle, de sulfure de diméthyle, de mercaptan et d'autres composés soufrés liés aux problèmes de réduit dans le vin.

REDULESS® rehausse la qualité et le caractère fruité du vin en réduisant les notes phénolées et végétales. La sensation et le volume en bouche sont aussi améliorés.

REDULESS® peut être utilisé sur vin rouge, blanc et rosé.

Application et résultats sur vin rouge

Concentration en sulfure de diéthyle (DES), en $\mu\text{g/L}$, sur le vin avant et après l'application de **REDULESS®**.

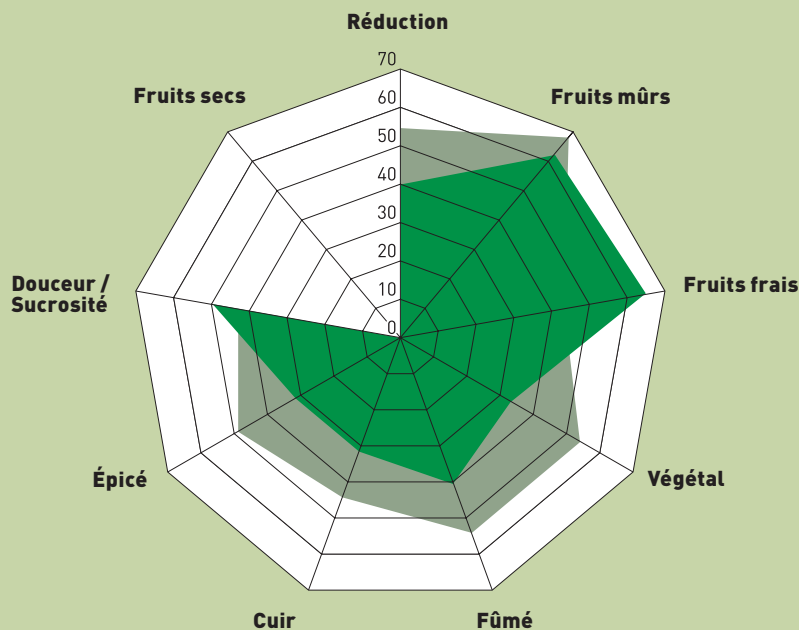


| | |
|--------------|-----------------------|
| Pays | Espagne |
| Région | Rioja |
| Millésime | 2006 |
| Cépage | Tempranillo |
| Vinification | macération carbonique |

■ Témoïn
■ **REDULESS®**

Profil sensoriel du vin de tempranillo avant et après l'application de **REDULESS®**.

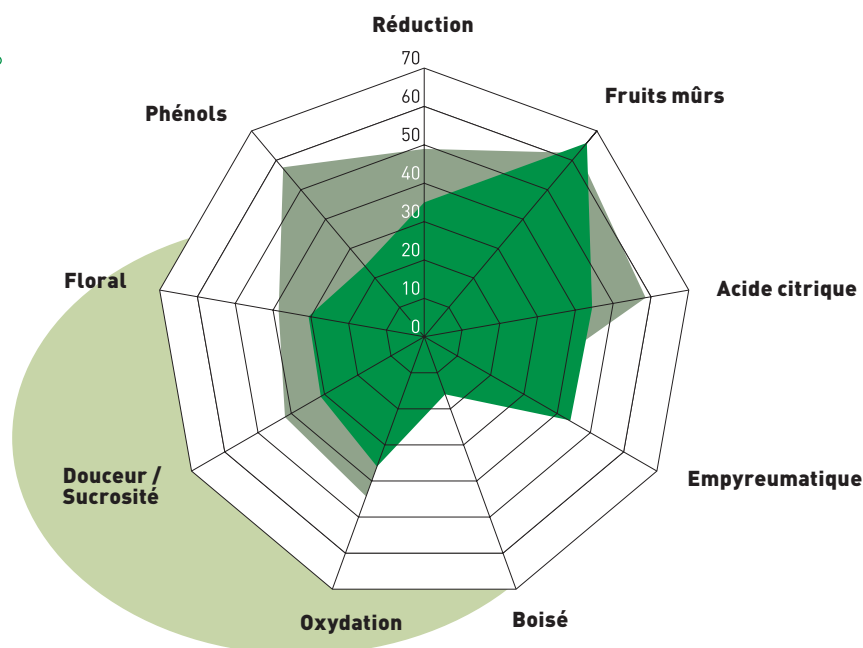
■ Témoïn
■ **REDULESS®**



Application et résultats sur vin blanc

Profil sensoriel du vin de Viura avant et après l'application de REDULESS®.

■ Contrôle
■ REDULESS®



Dosage et mise en œuvre

Le dosage recommandé est de 15 à 30 g/hL.

- **REDULESS®** doit être mis en suspension avec de l'eau (2.5 kg **REDULESS®** dans 25L d'eau) et ajouté immédiatement dans la cuve. Si la préparation est faite à l'avance, remettre le produit en suspension avant de l'ajouter dans le vin.
- Vérifier que le produit est bien mélangé avec le vin en procédant par exemple à un remontage d'homogénéisation.
- Le délai de contact doit être de 5 jours avant soutirage et éventuellement filtration.

Il est toujours préférable de tester le produit à l'échelle du laboratoire avant de l'utiliser.

Conditionnement et stockage

- 10 kg (4 x 2.5 kg paquets).
- Conserver dans un endroit frais (en dessous de 25° C) et sec à l'abri du soleil direct et des odeurs fortes.
- La durée de conservation dans les conditions de stockage recommandées est de 4 ans à partir de la date de production.

LALLEMAND

Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins

BP 59
31702 Blagnac Cedex – France
Tél.: +33(0)5 62 74 55 55
Tél.: +33(0)5 62 74 55 00

www.lallem@wine.com

Distribué par :