

# Apri il tuo vino



## redules<sup>TM</sup>



### La soluzione ai problemi di riduzione

#### Descrizione

Gli odori solforati sono dei difetti comuni nei vini, che spesso portano ad un forte deprezzamento del prodotto e della qualità percepita dal consumatore. REDULESS<sup>®</sup> è un prodotto 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.

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

Riduzione dei composti responsabili degli odori solforati senza residui di rame: REDULESS<sup>®</sup> permette una riduzione significativa di composti responsabili di odori solforati sgradevoli come mercaptani, dimetilsolfuro ed il dietilsolfuro (figura 1). Parallelamente, grazie allo stato immobilizzato del rame, il rilascio nel vino è minimo (figura 2), diversamente da quanto osservato per trattamenti a base di composti come citrato e solfato di rame.

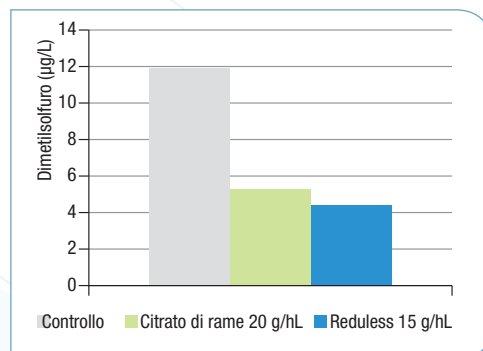


Figura 1: Concentrazione in dimetilsolfuro (µg/L) su vino Merlot: comparazione tra controllo, trattato con citrato di rame e trattato con REDULESS<sup>®</sup>.

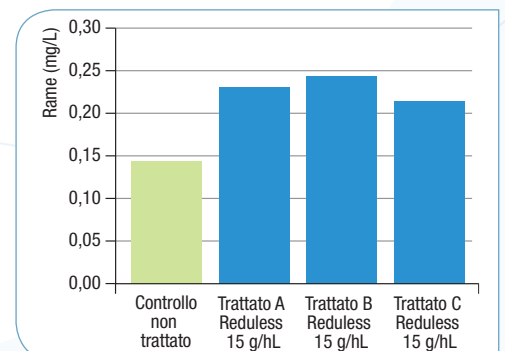


Figura 2: rame residuale su Merlot trattato con REDULESS<sup>®</sup> 15 g/hL. Prova svolta in triplicato, tempo di contatto una settimana (tempo di contatto consigliato 3-5 giorni).

# 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.

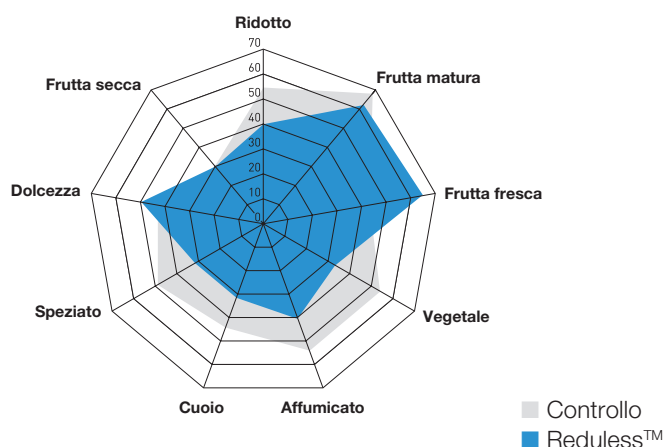


Figura 3:  
Profilo sensoriale di vino Tempranillo prima e dopo l'applicazione di REDULESS®.

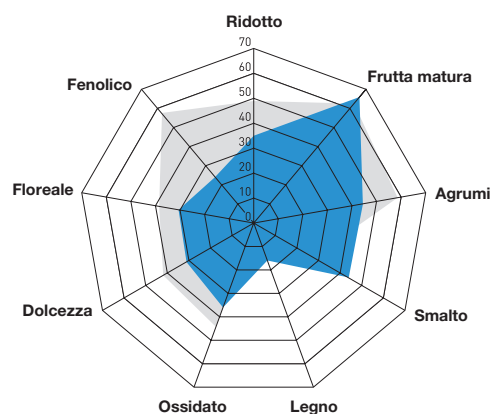


Figura 4:  
Profilo sensoriale di vino Viura prima e dopo l'applicazione di REDULESS®.

## Istruzioni per l'uso

- Dosaggio raccomandato: 10-30 g/hl in base all'intensità del difetto. Trattamenti con dosi ridotte (1-3 g/hl) sono efficaci per "rinfrescare" gli aromi del vino o in funzione preventiva successivamente ad un travaso.
- Disperdere il prodotto in 10 parti d'acqua 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 di 0,05 - 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

REDULESS® è disponibile in sacchetti da 2,5 kg in confezioni da 10 kg (4x2,5 kg).

Conservare il prodotto a temperatura inferiore a 25°C, lontano da fonti di luce e calore.

Nelle condizioni ottimali il prodotto mantiene intatte le sue caratteristiche per 4 anni dalla data di produzione.

DISTRIBUITO DA:

Giugno 2013