

# reduless®

## Hefezellwandprodukt zur Reduzierung von SO<sub>2</sub>-Fehlaromen

**REDULESS®** ist ein einzigartiges Hefeprodukt mit immobilisiertem Kupfergehalt zur Reduzierung von schwefelhaltigen Fehlaromen und zur Verbesserung der Weinqualität.

Weine enthalten oft flüchtige Schwefelverbindungen, welche massiv die Weinqualität beeinträchtigen und zu negativer Bewertung durch die Weinkonsumenten führen.

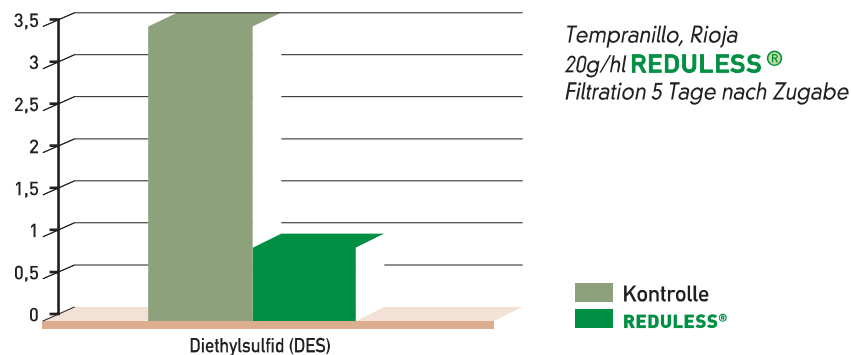
**REDULESS®** vermindert den Gehalt an Schwefelwasserstoff, Mercaptan, Böckser und anderen Weinfehlern durch Schwefelkomponenten.

**REDULESS®** steigert die Weinqualität und die Fruchtaromatik von Weinen durch Reduzierung der grünen und phenolischen Noten. Auch die Komplexität und das Mundgefühl der Weine kann verbessert werden.

**REDULESS®** kann wirkungsvoll zur Optimierung von Rotwein, Weißwein, Roséwein und Fruchtwein eingesetzt werden.

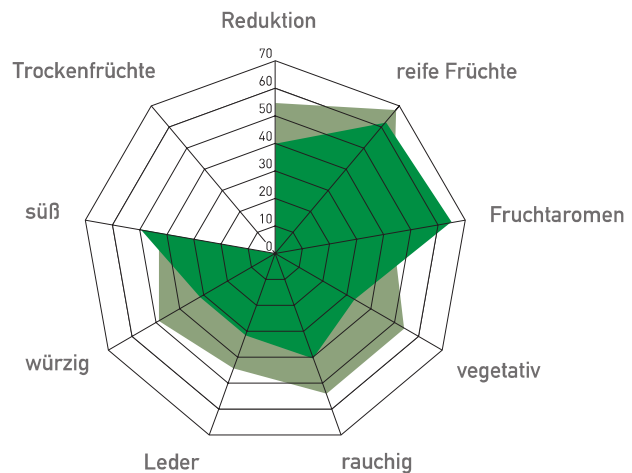
## Anwendung und Effekt bei Rotwein

Gehalt Diethylsulfid (DES) in µg/L im Wein vor und nach Anwendung von **REDULESS®**



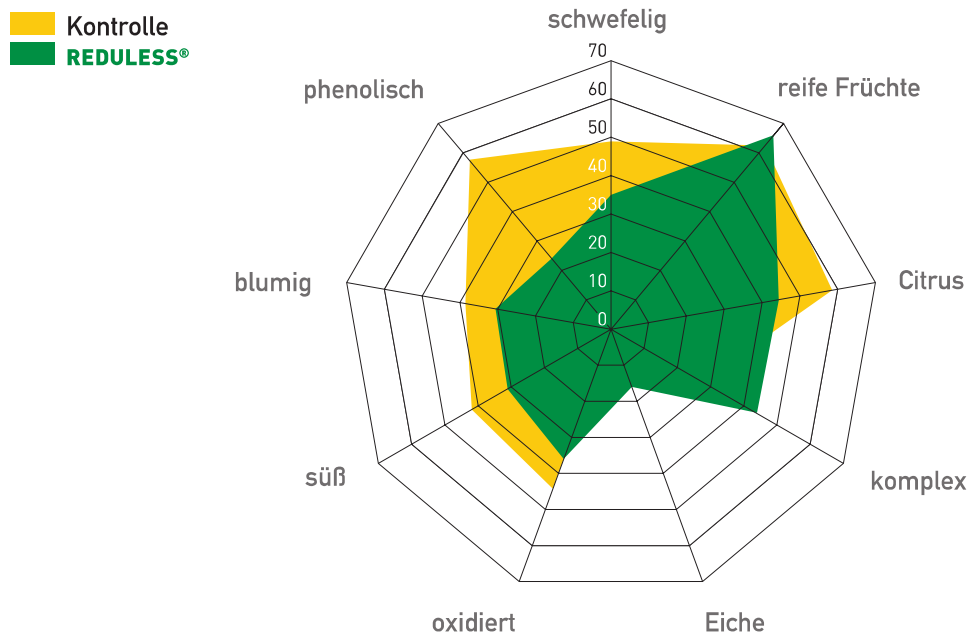
Tempranillo, Rioja: vor und nach der Anwendung von **REDULESS®**

■ Kontrolle  
■ **REDULESS®**



## Anwendung und Effekt bei Weisswein

Viura Weisswein, vor und nach Anwendung (30g/hl) von REDULESS®



## Dosage und Anwendung

	Auffrischung / Reaktivierung	Beseitigung von Fehlaromen
Weißweine	3 - 10	15 - 30
Rotweine	5 - 10	20 - 30
Obstweine / Cidre	3 - 10	10 - 20
Sektgrundwein / Bier	3 - 8	15 - 30

Empfohlene Dosage: 3 - 30 g/hl

- **REDULESS®** wird in 10-facher Menge Most/Wein gelöst und sofort dem Wein beigemischt.
- für sorgfältige Durchmischung sorgen
- Kontaktzeit max. 5 Tage; danach Abstich oder Filtration
- zur Sicherheit wird Analyse des Schwermetallgehaltes im Wein empfohlen.

Vor Anwendung wird die optimale Behandlungsmenge im Labor ermittelt.

## Fachhandel / Beratungslabor

Deutschland

Österreich

**Lallemand Specialties** GmbH

2353 Guntramsdorf

Tel. 02236 / 5062 99

Schweiz

**Max BALDINGER** AG

8117 Fällanden

Tel. 01/806 80 80



31702 Blagnac Cedex - France, Tel.: +33 5 62 74 55 55

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

Angaben basieren auf aktuellem Wissensstand. Für die Lallemand Produktqualität wird garantiert. Gewährleistungsanspruch besteht nicht, da auf die Anwendung im Einzelfall kein Einfluss möglich. Copyright: DANSTAR FERMENT AG, Postfach 4560, CH-6304 Zug; (KB03/2013)