

REDULESS®**69.540f**

Description

Reduless® : une solution naturelle contre les défauts de réduction

Lors du concours International Wine Challenge en 2006 à Londres, 7% de 9'000 vins analysés présentaient des altérations sensorielles, dont 30 % de type «réduction». Dans certains cas, les altérations soufrées étaient liées aux conditions de vinification (récolte à maturité élevée, longues macérations, vinification des blancs en conditions réductrices et type de bouchon utilisé), auxquelles s'ajoutent la mauvaise préparation des ferments et la nutrition inappropriée des levains.

La solution classique consistant à utiliser du cuivre pour éliminer ces déviations organoleptiques est efficace lorsque la molécule H₂S en est responsable mais présente deux gros inconvénients: le changement du profil organoleptique du vin et le relargage du cuivre dans le vin. Pour proposer au vinificateur une solution qui respecte le vin, Lallemand a développé **Reduless®, un concept innovant à base d'écorces de levures riches en cuivre immobilisé**. Issu de 3 ans de recherche, Reduless® permet d'éliminer la quasi-totalité des composés soufrés responsables des problèmes de réduction dans les vins (sulfure d'hydrogène, de diéthyle, de diméthyle et mercaptan) par la double action du cuivre immobilisé et de l'adsorption de certains composés sur la paroi des écorces de levures. Offrant une très grande efficacité dans la majorité des cas de vins réduits, Reduless® permet d'éviter les écueils d'un traitement au cuivre classique.

Dosage

Pour les vins blancs 15 g/hl

Utilisation

- Dissoudre Reduless® W dans l'eau (2.5 kg dans 10 l d'eau) et ajouter immédiatement au vin.
Si n'a pas été ajouté immédiatement, remuer encore une fois.
- Pomper le vin avec mouvements circulaires pour bien le mélanger à Reduless® W
- Temps de séjour dans le vin: max. 1 semaine après l'homogénéisation (pomper avec mouvements circulaires)
- Séparer le vin du produit
- Pour confirmer les résultats: test-Cu dans le vin après la séparation

Emballage

- Sac de 2.5 kg
- Cartons de 10 kg (4 sacs)

Stockage

A entreposer dans un endroit frais et sec, sans odeur, à l'abri du soleil. Peut-être conservé 3 ans dès la date de production.

www.lallemandwine.com KB 2008/04

Sans engagement.

Ba\69\69540_Données_t.doc	Datum: 16. 08. 08	Er/Ae/Fr: rb	V: QHB/1.22	Seite 1/1
---------------------------	-------------------	--------------	-------------	-----------