

reduleSS®

PRODUKT ZE STĚN KVASNIČNÝCH BUNĚK K REDUKCI SIRKY

Popis

REDULESS® je jedinečný kvasničný produkt s imobilizovanou mědí ke snížení nežádoucích aroma způsobených sírou a ke zlepšení kvality vína.

Víno často obsahuje těkavé sloučeniny síry, které výrazně zhoršují kvalitu vína a povedou k negativnímu hodnocení spotřebitelem.

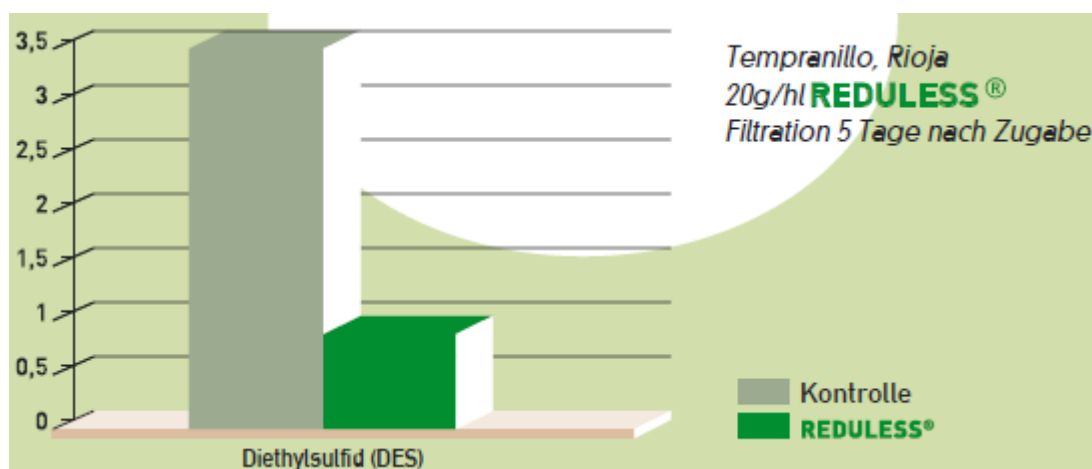
REDULESS® snižuje obsah sirovodíku, merkaptanu, sírky a jiných vad vyvolaných sirnatými komponentami.

REDULESS® zvyšuje kvalitu a ovocnou aromatiku vína díky redukci zelených a fenolických not. Zlepšit lze i komplexnost vína a pocit v ústech (mouthfeel).

REDULESS® lze účinně používat k optimalizaci červených, bílých, růžových a ovocných vín.

Použití a efekt u červeného vína

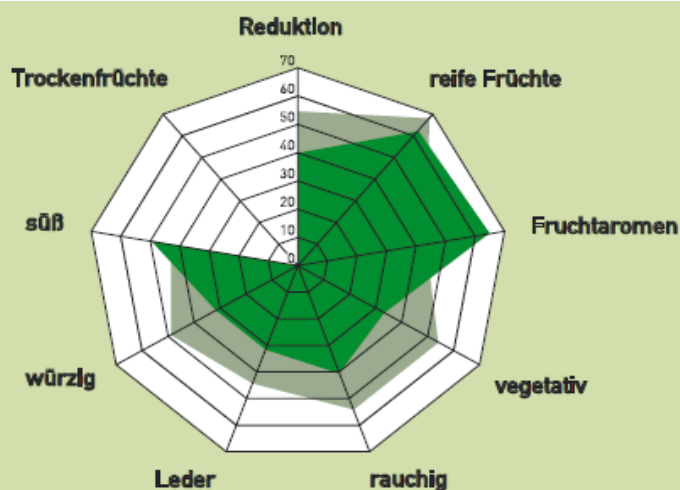
Obsah dietylsulfidu v µg/l ve víně před a po použití **REDULESS®** filtrace 5 dnů po přidání



Tempranillo, Rioja: před a po použití **REDULESS®**

redukce - zralé ovoce - ovocné aroma - vegetativní - kouř - kůže - kořenité - sladké - sušené plody

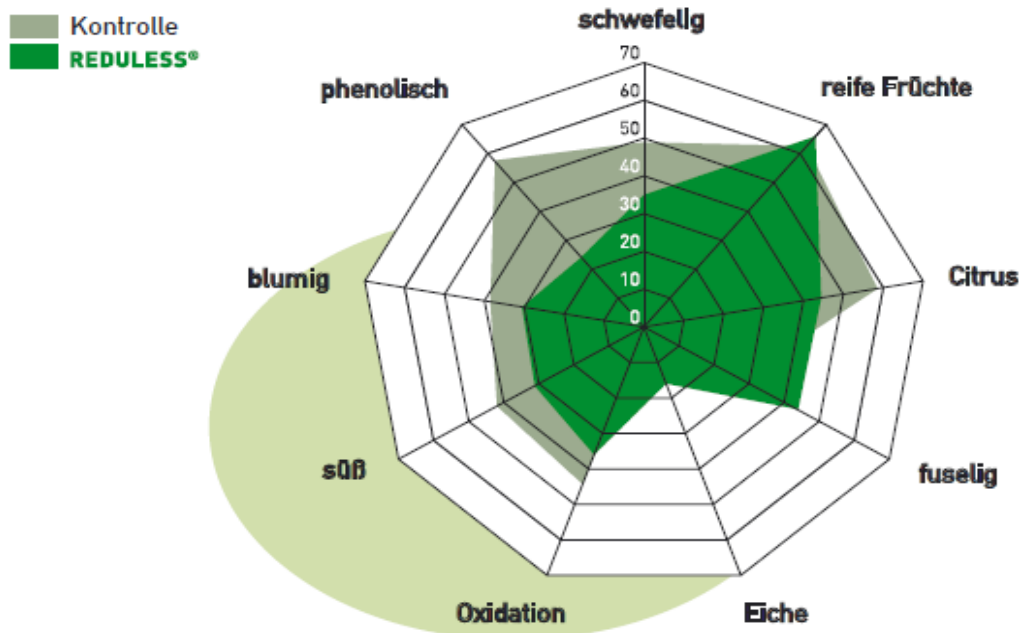
Kontrolle
REDULESS®



Použití a efekt u bílého vína

Bílé víno Viura, před a po použití REDULESS[®] (30 g/hl)

(sirné - zralé plody - citrus - přiboudlina - dub - oxidace - sladké - květnaté - fenolické)



Dávkování a použití

Doporučená dávka: 15-30 g/hl

- **REDULESS[®]** rozpustíte v desetinásobném množství vody a ihned zamíchejte do tanku. Dříve připravený roztok před přidáním dobře rozmíchejte.
 - Pečlivě zamíchejte do vína.
 - Kontaktní doba max. 5 dnů; pak stáčení nebo filtrace
 - Pro jistotu doporučujeme rozbor na obsah těžkých kovů ve víně.
- Před použitím stanovte v laboratoři optimální dávku.

Balení

- Skladujte v chladu a suchu
- 4 roky skladovatelné

 **Lipera**