

Oslobodite aromu vašeg vina



redulesTM



Uklanjanje nepoželjnih sumpornih spojeva

REDULESSTM je specifičan inaktivni kvasac sa imobiliziranim ionom bakra u svojoj membrani koji služi za otklanjanje nepoželjnih sumpornih spojeva u vinu. Vino često sadrži hlapive sumporne spojeve koji su odgovorni u formiranju neželjenih mirisa i aroma. Takva vina imaju vrlo negativnu ocjenu kod degustatora pri ocjenjivanju, ali i kod samih konzumenata.

REDULESSTM uklanja sumporovodik, dietil sulfid, dimetil sulfid, merkaptan i druge negativne mirise vina koji imaju sumporni karakter.

REDULESSTM pridonosi kvaliteti vina, jer nakon što bakar odradi svoj dio uklanjanja nepoželjnih mirisa, inaktivni kvasac daje vinu punoću, zaokružuje ga i naglašava voćni karakter vina smanjujući vegetativnost i fenolne spojeve.

REDULESSTM se može upotrebljavati u proizvodnji bijelih, rose i crnih vina.

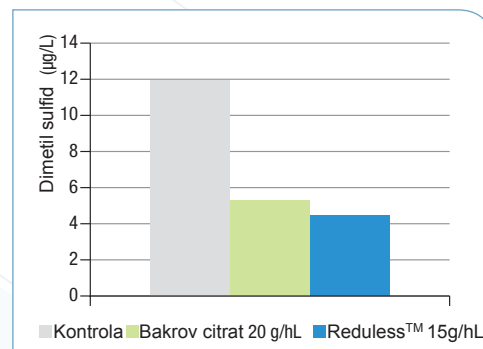
Primjena i rezultati

- **Uklanjanje nepoželjnih sumpornih mirisa i okusa bez opasnosti od prelaska bakra u vino**

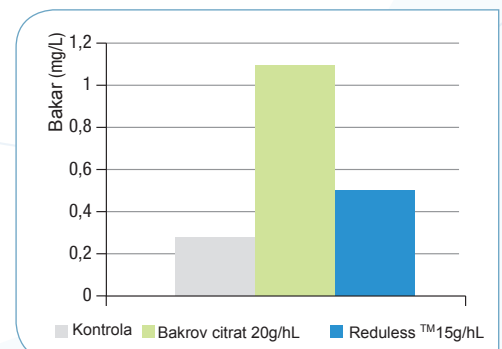
REDULESSTM pokazuje značajno smanjenje komponenti kao što su dimetil sulfid i dietil sulfid koje su odgovorne za formiranje neželjenih sumpornih mirisa (Graf 1). U svim našim istraživanjima posebna pažnja posvećena je ostatku bakra, tj. REDULESSTM pokazuje minimalno otpuštanje bakra u vino, što nije slučaj kod drugih tretmana vina bakrom kao što je bakrov citrat (Graf 2).



OMRI (Organic Materials Review Institute) - američka neprofitna organizacija koja određuje koji proizvodi su dozvoljeni u organskoj proizvodnji.



Graf 1: Koncentracija dimetil sulfida (µg/L) kod Merlota

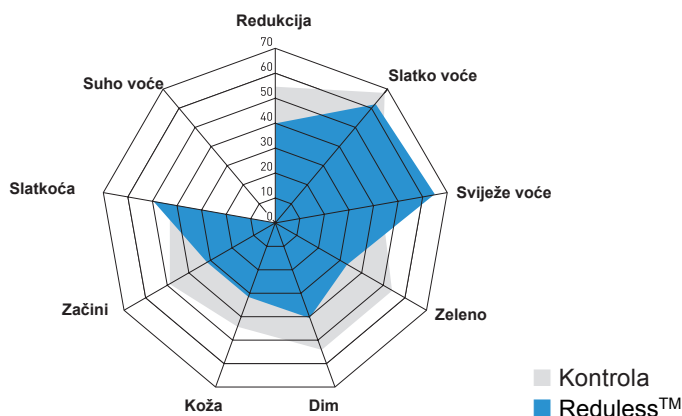


Graf 2: Ostatak bakra (µg/L) kod Merlota

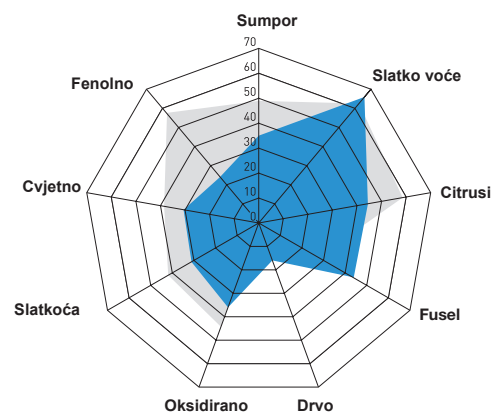
Oslobodite aromu vašeg vina



- **Pozitivan utjecaj na organoleptiku i cjelokupni dojam vina:**
Grafovi 3 i 4 pokazuju manji utjecaj negativnih atributa i bolji balans aromatike kod vina tretiranih sa Redulesom™ u usporedbi sa netretiranim vinom.



Graf 3:
Senzorni profil vina Tempranillo prije i nakon tretmana REDULESSom™.



Graf 4: Sensorni profil vina Viura prije i nakon tretmana REDULESSom™.

Doziranje i način primjene

- REDULESS™, 1-30 g/hl, se preporučuje otopiti u vodi (2,5kg REDULESSA™ u 25l vode) i odmah upotrijebiti.
- Osigurati da se proizvod dobro umiješa u vino.
- Vrijeme reakcije i kontakta je 5 dana nakon čega je potreban pretok.
- Može se upotrijebiti pred kraj fermentacije.
- **Preporuča se prije bilo kojeg tretmana napraviti probu "na malo" (u boci, demižonu)**

Pakiranje i čuvanje proizvoda

- 10kg (4x2,5kg vrećice)
- Čuvati u hladnom i suhom prostoru, izbjeci direktno sunčevo svjetlo i strane mirise, temperatura < 25°C.

DISTRIBUTER:

Pa-vin doo
www.pavin.hr
pavin@pavin.hr

The information herein is true and accurate to the best of our knowledge however this data sheet is not to be considered as a guarantee expressed or implied or as a condition of sale of this product.

April 2013