

## TRATAMENTO CURATIVO PARA A ELIMINAÇÃO DE DEFEITOS ORGANOLÉPTICOS PRODUZIDOS POR COMPOSTOS ENXOFRADOS

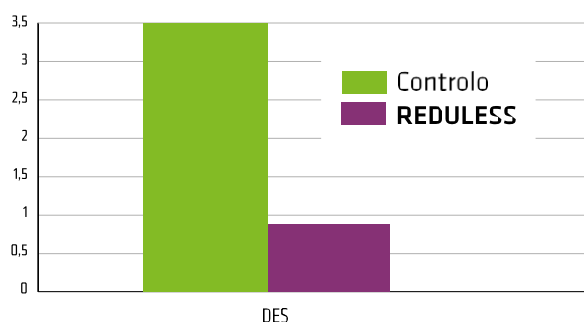
REDULESS é um produto único derivado de levedura, com cobre imobilizado, que reduz os aromas produzidos por compostos enxofrados. Os vinhos podem apresentar compostos enxofrados voláteis responsáveis por aromas negativos, o que conduz a uma desvalorização dos vinhos pelo consumidor e a sua depreciação.

REDULESS diminui a concentração de compostos enxofrados (H<sub>2</sub>S), dimetilsulfato (DMS), dietilsulfato (DES), mercaptanos e outros compostos enxofrados relacionados com o aparecimento de aromas negativos no vinho, sem aumento significativo da concentração de cobre no vinho o que não compromete o perfil organoléptico do vinho.

REDULESS melhora a qualidade global e o carácter frutado do vinho, reduzindo as notas herbáceas e vegetais. Proporciona também uma maior sensação de volume de boca, possibilitando que os taninos sejam mais suaves.

REDULESS pode ser utilizado em vinhos tintos, brancos e rosés.

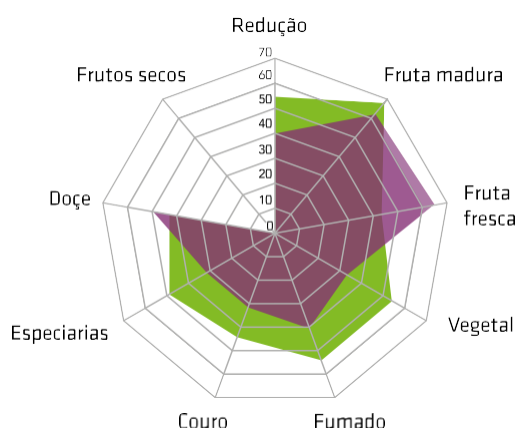
### APLICAÇÃO E RESULTADOS



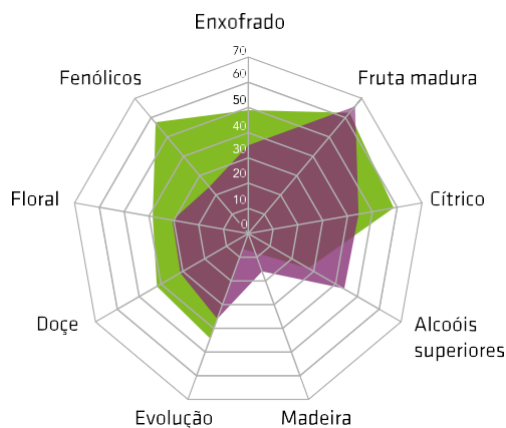
País	Zona	Casta	Elaboração
Espanha	Rioja	Tempranillo	Maceração carbónica

Figura 1: Concentração (µg/L) de Dietilsulfato (DES) em vinho tinto antes e após a aplicação do REDULESS.

#### Casta Viura



#### Casta Tempranillo



Controlo REDULESS

Figura 2: Perfil sensorial de 2 vinhos antes e após a aplicação do REDULESS.

## QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 5 Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- 5 OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- 5 Ionização - Não tratado por radiação.
- 5 Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

## ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor beije a castanho claro com cheiro característico a levedura.  
 Ingredientes: Levedura inativa específica (*Saccharomyces cerevisiae*) e bentonite  
 Matéria Seca > 93%; Bactérias Lácticas < 10<sup>3</sup>ufc/g; Bactérias Acéticas < 10<sup>3</sup>ufc/g;  
 Coliformes < 100ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Bolores < 10<sup>3</sup>ufc/g; Leveduras < 10<sup>4</sup>ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg; Arsênio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

APLICAÇÕES	DOSE MÉDIA	
Tratamentos curativos com aromas de redução ou enxofrados (alho, goma queimada, cebola, gordura...):	Branco e Rosés	Tintos
Eliminação de aromas enxofrados e gosto a redução:		
5 Em vinhos "acabados"	15 gr/hl	25 gr/hl
5 Em vinhos em fermentação	10 gr/hl	15 gr/hl
Tratamentos preventivos e aromas defeituosos ligeiros:		
Prevenção de redução em vinhos "não filtrados"		
Preparação de vinhos para transporte a granel em contentores ou camiões		
Prevenção da presença de aromas fenolados e animais devido ao desenvolvimento de <i>Brettanomyces</i> em vinhos brancos	1-5 gr/hl	
Aumentar a suavidade e "redondez" gustativa pelo impacto direto do Reduless e através da eliminação de compostos que contribuem para as sensações metálicas e "secantes".		
Tratamento antes do engarrafamento:		
Tratamento preventivo no aparecimento de redução e vinhos engarrafados com tampa de rosca.		
Preservar aromas frescos em brancos e rosés e realçar aromas varietais e frutados em todos os vinhos jovens antes do engarrafamento.	1-5 gr/hl	
Realçar aromas de fruta fresca em vinhos tintos com muita extração e/ ou "passagem" pela madeira antes do engarrafamento.		

1. Suspender o REDULESS em 10x o seu peso em água e adicionar imediatamente ao depósito.
2. Garantir uma homogeneização da suspensão no vinho.
3. Após 3 a 5 dias de tempo de contato trasfegar. Se pretender poderá filtrar o vinho tratado após a trasfega.

É recomendado realizar ensaios em laboratório antes da aplicação em adegas.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.