

To refresh your wine



redules^{SS}™

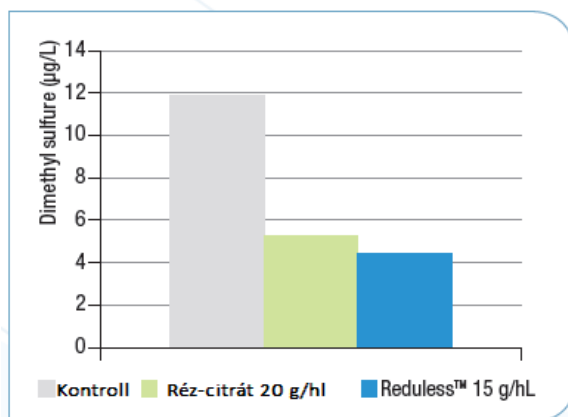


Élesztőtermék a borok kén-hidrogénes, bakszagos, szulfidos, szulfitos íz- és illathibáinak, szaghibáinak kezelésére. Zárt reduktív borok illatvilágának megnyitására.

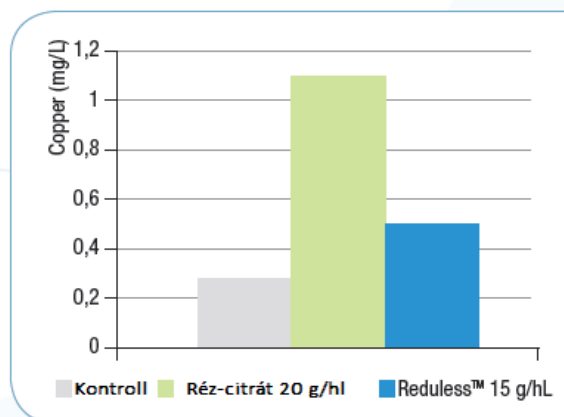
TERMÉKLEÍRÁS: A REDULESS® egy különleges élesztőtermék, amit a borok szulfidos és szulfitos íz- és szaghibáinak csökkentésére fejlesztettek ki. A REDULESS® nagy koncentrációban, természetes, sejtekbe beépült szerves kötésű rezet tartalmazó inaktívált élesztő.

HATÁSA A BORRA:

- Csökkenti a H₂S (kén-hidrogén), DMS (dimetil-szulfid), merkaptánok és más kénvegyületek által okozott illat- és szaghibát a borban.
- Javítja a bor összbenyomását, komplex minőségét (teltségérzet, csökkenti a fenolos anyagok által okozott íz és szaghibákat), a bor gyümölcsösségét. Növeli a teltségérzetet.
- Különbözik a réz-szulfátos kezeléstől, mivel a bor réztartalmát nem növeli, és nem jelentkezik a réz-szulfátos kezelés sprőd karaktert okozó hatása sem. A dimetil-szulfid és dietil-szulfid, mint nehezebben kezelhető böckserokozó anyagok, mennyiségét is jelentősen csökkenti.
- Ezt a hatást akár egy pohár/palack borhoz keverve is ellenőrizhetjük. Keverjük a borhoz 20-40 g/hl-nek megfelelő mennyiségű Redules oldatot. 15-30 perc elteltével az ülepedés miatt letisztult bort leönthetjük a pohár tetejéről, és a kezelt tételeket azonnal össze tudjuk vetni a kezeletlenel, mind illatban, mind ízben.



1. Ábra: A Dimetil-szulfid koncentrációjának (µg/l) alakulása kontroll, 20 g/hl réz-citráttal és 15 g/hl Redules-sel kezelt Merlot borban.



2. Ábra: Maradék réztartalom (µg/l) alakulása a kontroll, a 20 g/hl réz-citráttal és a 15 g/hl Redules-sel kezelt Merlot borban.

ALKALMAZÁS, ADAGOLÁS (FEHÉR, ROZÉ, VÖRÖSBOR, CIDER, PEZSGŐ, SÖR):

- 15-30 g/hl. Durva böckser estén ismételt kezelés is lehetséges.
- 3-10 g/hl enyhén zárt borok, sörök, pezsgők illatának megnyitására, reaktíválására, felfrissítésére
- ..1-2 g/hl dózisban újborok rutinszerű fajtajelleg kiteljesítő kezelésére is használható

TEENDŐK, HA KÉN-HIDROGÉN, BÖCKSER PROBLÉMÁVAL SZEMBESÜLÜNK:

1. Erjedés közben Uvavital adagolással korrigálható (lásd Uvavital leírás).

To refresh your wine



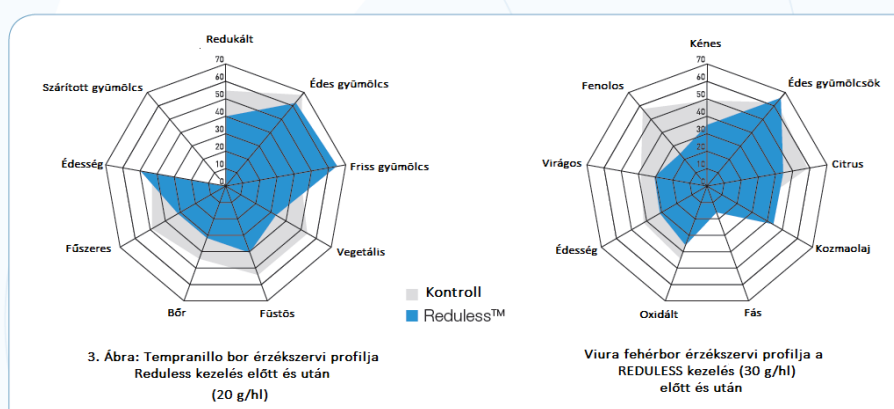
redulesTM



2. Erjedés után:

- Levegőztetés nélkül a REDULESS[®] termékkel aromaveszteség nélkül korrigálható a bor. Ez különösen az illatos reduktív fehér- és rozé boroknál fontos.

- **Ha levegőztetni kívánjuk a bort, előbb kis tételben (palack, pohár) ellenőrizzük a levegőztetés hatását, mert a levegőztetés a kénvegyületeket más íz- és szaghatású diszulfidokká oxidálja, és durva böckser esetén a levegőztetés hatására kialakulhat akár olyan, már rézzel és rézélesztővel nem kezelhető érzékszervi küszöb fölötti diszulfidvegyületek által okozott böckser, aminél egyetlen lehetséges megoldásként marad az aktív szenezés lehetősége! **Ha a próbánál a levegőztetés nem hoz megfelelő eredményt, levegőztetés nélkül a REDULESS[®] -t kell először használni!****



HASZNÁLATI UTASÍTÁS:

1. Oldja a REDULESS[®]-t 10x-es mennyiségű vízben és keverje el. Adja azonnal a borhoz. Ha előre készítette el az oldatot, keverje fel újra alaposan, mielőtt a borba teszi.
2. A borban alaposan kevertesse el, hogy a megfelelő anyagok találkozzanak egymással.
3. **5-6 nappal a kezelés után fejtsük le a bort az aljról. A REDULESS[®]-es derítés után 1 hétig maradhat az aljon a bor, mert 1,5-2 hét után a REDULESS[®] lassan elkezd magából elengedni a rezet. Tehát a derítés után 5-6 nappal, legkésőbb 1 héten belül fejtsük le a bort, hogy a réz beoldódását elkerüljük! Az üledékről történő alapos elválasztásra különösen figyeljünk oda.**
4. Ha valami ok folytán két hétnél tovább maradt a bor az aljon, a kezelés után végezzünk rézanalízist!
5. A REDULESS[®] nem befolyásolja a bor stabilitását, utólagos derítést nem igényel.

TÁROLÁS, ELTARTHATÓSÁG: Hűvös, száraz, közvetlen napfénytől és erős szagoktól védett helyen a gyártástól számított 4 évig eltartható. Felbontás után gondosan, légmentesen lezárva, száraz, hűvös helyen tovább tárolható, mivel nem tartalmaz élő élesztőt. Ebben az esetben egy éven belül használjuk fel.

CSOMAGOLÁS: 30g, 250g és 2,5kg kiszerelés, társított fóliás csomagolás. 10 kg-os gyűjtőcsomagolás, kartondoboz.

SPECIFIKÁCIÓ: Összetétel: inaktívált *Saccharomyces cerevisiae* élesztősejtjal termék bentonit ásványi anyag kiegészítéssel. A bentonit szerepe nem a kénvegyületek megkötése, hanem az inaktív szerves kötésben rezet tartalmazó élesztő borból történő kiülepítése. Megjelenése: bézs színű, élesztő jellegű.

Az itt leírt információk igazak és legjobb tudásunknak megfelelőek. A gyártó garantálja a termékminőséget. Egyedi alkalmazásért, meghatározott kezelés sajátos körülményeiből adódó következményeiért az előállító nem vállal felelőséget!

KOKOFERM Kft, H-3231 Gyöngyössolyos, Csákkői út 10. Tel/fax: (+36)-37/370-892, kokofm@t-online.hu