



## Lallemand REDULESS

Produkt auf der Basis von mit Kupfer angereicherten inaktivierten Hefen, gegen Böckser und andere Off-Flavours

### PRODUKTINFO

REDULESS ermöglicht innerhalb einer kurzen Kontaktzeit, verschiedene Schwefelverbindungen zu adsorbieren, die für reduktive Noten verantwortlich sind. Durch die vorhandenen Polysaccharide verbessert REDULESS bei Weiß- und Rotweinen das Volumen und die Komplexität am Gaumen. REDULESS kurativ dem Wein beigegeben, wenn die reduktive Note (Böckser) festgestellt wurde (z.B. am Ende der alkoholischen Gärung oder nach der malolaktischen Gärung). Für Rotweine ebenso wie für Weißweine.

### VORZÜGE

- Beseitigung von Böcksern, vermindert flüchtige Schwefelverbindungen
- kein Kupfereintrag
- Verbessert Komplexität und Mundgefühl

### ANWENDUNG

Die Dosage von REDULESS beträgt 15 bis 30 g/hl. Die erforderliche Menge an REDULESS in der 10fachen Menge an Wein klümpchenfrei lösen. Die Suspension dem Wein sorgfältig unter Rühren zufügen. Das Aufrühren einmal am Tag fördert die Reaktion. Den Wein anschließend täglich vor dem Aufrühren verkosten, um genau beurteilen zu können, wann die Behandlung beendet werden kann (in der Regel nach 1-5 Kontakttagen). Nach 5 Tagen das Produkt durch Abstich vom

Wein abtrennen. Es wird davon abgeraten, den SO<sub>2</sub>-Gehalt während der Behandlung anzupassen.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Adsorption von reduktiv wirkenden Stoffen
- gute Sedimentation nach Behandlung
- reduziert grüne und phenolische Komponenten

### VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 kg Aluminiumverbundfolie  
4 x 2,5 kg im Karton

### LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

### SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

### ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

ZEFÜG GmbH & Co. KG  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung  
Alfred-Nobel-Straße 9  
55411 Bingen  
T: +49 (0) 6721 - 98 69 70  
F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9  
M: bestellung@zefueg.de  
W: www.zefueg.de  
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.