Protocolo de Laboratorio con REDULESS® y NOBLESSE™ / OPTILEES®

¿Puede REDULESS® ayudarme a potenciar la fruta de mi vino?

"A lo largo de la elaboración y crianza del vino en bodega, notamos cambios en la percepción de fruta durante las catas periódicas. En un porcentaje muy elevado, hay compuestos azufrados "escondidos" en vinos que no consideramos "defectuosos". Estos compuestos, a concentraciones muy bajas, disminuyen la percepción de los aromas positivos y participan en las sensaciones agresivas en boca (taninos verdes, secos, astringencia, amargor, etc.). Cuando pensamos en una mejora temprana, para "abrir" el vino, esta prueba en copa es una buena herramienta. Se recomienda la acción combinada de **REDULESS®** *y* **NOBLESSE™/OPTILEES®** *a dosis bajas para contribuir a la adsorción de estos compuestos mejorando las sensaciones en boca. El objetivo es mejorar y equilibrar, para obtener un vino más limpio, más largo y más redondo."*

Dominique Delteil

1 Añadir **REDULESS®** hasta cubrir aprox un 5% de la superficie del vino

2 Agitar para mezclar

3 Añadir **NOBLESSE™ / OPTILEES®** hasta cubrir aprox un 60-80 % de la superficie del vino

4 Agitar para mezclar

5 Dejar decantar el producto en la copa

6 Trasvasar el 90% del vino a la copa vacía sin arrastrar los sedimentos

7 Despreciar el 10% restante (verter suavemente)

8 Oliendo la copa vacía, se aprecia el efecto de adsorción combinada sobre los compuestos azufrados

9 Comparar el vino tratado con el testigo, en nariz y en boca

Las dosis utilizadas equivalen a un tratamiento de 1 g/hL de **REDULESS®** y 10 g/hL de **NOBLESSE™/OPTILEES®**

Protocolo de Laboratorio
Lallemand Bio

Protocolo de Laboratorio con NOBLESSE™ / OPTILEES®

¿Puede REDULESS® ayudarme a potenciar la fruta de mi vino?

"A lo largo de la elaboración y crianza del vino en bodega, notamos cambios en la percepción de fruta durante las catas periódicas. En un porcentaje muy elevado, hay compuestos azufrados "escondidos" en vinos que no consideramos "defectuosos". Estos compuestos, a concentraciones muy bajas, disminuyen la percepción de los aromas positivos y participan en las sensaciones agresivas en boca (taninos verdes, secos, astringencia, amargor, etc.). Cuando pensamos en una mejora temprana, para "abrir" el vino, esta prueba en copa es una buena herramienta. Se recomienda la acción combinada de **REDULESS®** *y* **NOBLESSE™/OPTILEES®** *a dosis bajas para contribuir a la adsorción de estos compuestos mejorando las sensaciones en boca. El objetivo es mejorar y equilibrar, para obtener un vino más limpio, más largo y más redondo."*

Dominique Delteil

1 Añadir **NOBLESSE™ / OPTILEES®** hasta cubrir aprox un 60-80 % de la superficie del vino

2 Agitar para mezclar

3 Dejar decantar el producto en la copa

4 Trasvasar el 90% del vino a la copa vacía sin arrastrar los sedimentos

5 Despreciar el 10% restante (verter suavemente)

6 Oliendo la copa vacía, se aprecia el efecto de adsorción combinada sobre los compuestos azufrados

7 Comparar el vino tratado con el testigo, en nariz y en boca

Las dosis utilizadas equivalen a un tratamiento de 1 g/hL de **REDULESS®** y 10 g/hL de **NOBLESSE™/OPTILEES®**

LALLEMAND BIO Nov- 2016