

EXELIES RED'EX

Traitement naturel des goûts de réduction

**Formulation à base de levures inactivées riches en cuivre immobilisé
pour traiter les goûts de réduit**

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

EXELIES RED'EX permet de diminuer de façon notable les goûts de réduit sans risque d'oxydation et perte de fruité. Les polysaccharides cédés par la formulation améliorent le volume et la rondeur en bouche.

EXELIES RED'EX est un traitement curatif et n'est employé que quand le défaut est constaté (en fin de fermentation alcoolique ou malolactique par exemple). Il est conseillé à faibles doses dans les vins blancs et est plus couramment utilisé sur vins rosés ou rouges.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre EXELIES RED'EX dans 4 à 5 fois le volume d'eau froide ; l'agitation doit être vigoureuse. Ajouter la préparation précédente dans la totalité du vin sous un léger brassage non-oxydatif.

Nous recommandons de déguster le vin traité une fois par jour afin de juger de l'arrêt ou du prolongement du traitement. Si le traitement n'est pas suffisant, on remet en suspension la formulation (quelques minutes de brassage) et une dégustation est effectuée le lendemain.

Des résultats positifs sont obtenus entre 1 et 6 jours après le traitement.

Le vin est soutiré à la fin du traitement après une parfaite sédimentation des lies. Aucun réajustement de SO₂ ne doit être effectué durant le traitement.

DOSES D'EMPLOI

Les doses habituellement utilisées varient de 5 à 20 g/hL.

Il est fortement conseillé d'optimiser la dose à travers des essais de laboratoire, à mener en bouteille.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 500g. A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur.

Résultats d'essai EXELIES RED'EX Pinot Noir, Millésime 2013

