

Una combinación específica de levaduras inactivas específicas y enzima pectinasa para vinos tintos.

**RED-STYLE** ha sido desarrollado para ser empleado durante la fermentación alcohólica de uvas tintas, para mejorar la estabilidad del color y la redondez en boca.

### **COMPOSICIÓN DE RED-STYLE:**

**LEVADURA INACTIVA**, a partir de una cepa enológica de Saccharomyces cerevisiae seleccionada por su alta capacidad para liberar polisacáridos solubles. **NO MODIFICADA GENÉTICAMENTE**.

**ENZIMA PECTOLÍTICO**, cuya acción es sinérgica con la levadura inactiva sobre los componentes del hollejo de la uva y mejora la clarificación del vino.

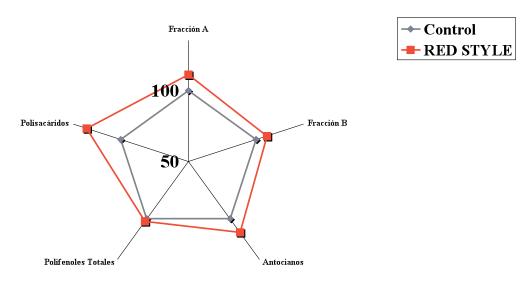
**RED-STYLE** no reemplaza a los nutrientes empleados en fermentación. Si las condiciones del mosto o de las uvas lo requieren, se aconseja emplear **Fermaid E**.

## **OBJETIVOS EN LA VINIFICACIÓN:**

- Aumentar el potencial de envejecimiento de los vinos tintos elaborados a partir de uvas con óptimo nivel de madurez, mejorando la estabilidad del color y la estructura tánica.
- Aumento de la estabilidad de color en el caso de uvas de baja madurez y/o maceraciones cortas, contribuyendo al volumen en boca y enmascarando las sensaciones herbáceas.
- Aumentar la intensidad y estabilidad de color en variedades de uvas y/o situaciones donde podría ser insuficiente (Ej: variedades como Pinot Noir o uvas de altas producciones con viñedos desequilibrados)
- En el caso de uvas infectadas con Botrytis: estabiliza e incrementa el color, permitiendo trabajar con maceraciones cortas.

**RED STYLE** ha sido desarrollado por el equipo de Investigación y Desarrollo de LALLEMAND. Su resultado ha sido probado con la colaboración de bodegas y Centros de Investigación en distintas variedades de uva tinta (Tempranillo, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon...) en España, Francia, Italia,...

Ensayos realizados en Borgoña, 2004. Análisis de compuestos fenólicos por HPLC. Los resultados obtenidos con Red-Style están expresados en porcentaje de variación frente al control.



Fracción A = ácido gálico, catequinas, epicatequinas / Fraccion B = quercitin-glicona y aglicona, malvidin-glicósido

# **DOSIS RECOMENDADA Y PRESENTACIÓN**

#### Dosis e instrucciones de uso.

**RED STYLE** se debe añadir al inicio de la fermentación alcohólica, a una **dosis** recomendada de 30 g/hL

Disolver en agua o mosto (1 kg en 10 litros). El producto es parcialmente soluble. Debe asegurarse una perfecta disolución antes de adicionarse al mosto que va a ser tratado.

### Presentación y almacenamiento:

**RED STYLE** se presenta en paquetes de 2,5 kg. Almacenar en ambiente seco a temperatura inferior de 25 °C.

La vida del producto es de 3 años desde su fabricación.

Distribuido por:



Producido por:



9/07/2015