



RUBY™

Saccharomyces cerevisiae

揭示红葡萄酒中硫醇类香气 提升品种香气复杂度和新鲜感

产品描述

挥发性硫醇，作为某些白葡萄品种的典型香气，作用已广为人知，但他们对红葡萄酒芳香特征的影响却在很长时间被忽略和低估。挥发性硫醇也大量存在于红葡萄品种中，对红葡萄酒香气的复杂性和表达起着非常重要的作用。RUBY™ 受益于拉曼葡萄酒学多年来在酵母筛选方面积累的丰富经验和知识，重点关注红葡萄酒酒精发酵过程中硫醇的表达。

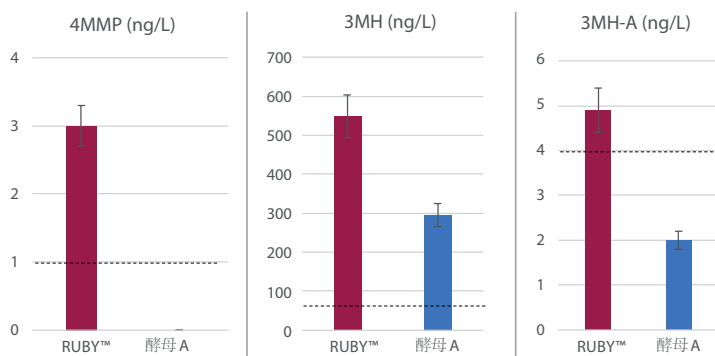
RUBY™ 通过创新的微生物学方法筛选而来，具有与β裂解酶活性相关的特性，这种特有的代谢途径使 RUBY™ 拥有在红葡萄酒中释放挥发性硫醇香气的特殊潜力。



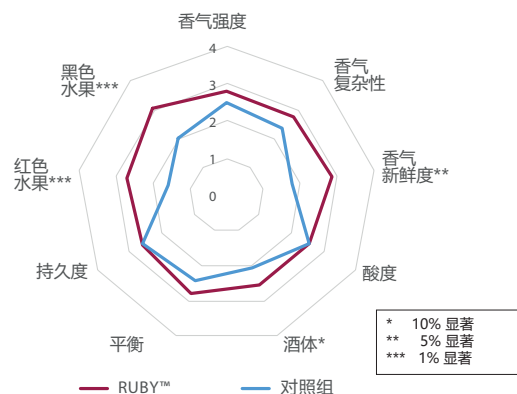
作用 & 成效

RUBY™ 拥有独特的硫醇产生潜力和强劲可靠的酒精发酵性能，非常适合酿造具有清新、浓郁和复杂香气特征的红葡萄酒。RUBY™ 可揭示红葡萄酒中黑加仑、醋栗、李子、香料和一些清爽草本的香气，同时使葡萄酒具有更加细腻的单宁结构，并具有酒体丰满、回味悠长的特性。

推荐品种：赤霞珠、美乐、西拉、黑皮诺、丹魄、歌海娜、马尔贝克。



瓶装葡萄酒中的硫醇分析 - 丹魄，西班牙
(14.5% v/v; pH=3.8; 5.2 g/L g/LTH2)



感官分析 (13 位评委) - 美乐，2022，德国
(13.7% v/v; pH=3.7; 5.1 g/L g/LTH2)

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ 代表酵母安全和感官优化 (Yeast Security and Sensory Optimization)，这是拉曼特有的酵母生产工艺，可帮助酵母克服严苛的发酵条件。

YSEO™ 通过改善酵母的质量和表现，提高了酒精发酵的可靠性，即使在困难的条件下也能降低感官偏差产生的风险。YSEO™ 酵母是100%天然的非转基因酵母。

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



特性*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围 16-28 °C
- 酒精耐受最高 16%
- 发酵速率快
- 竞争因子 ("Killer K2") 活跃
- 相对氮需求量适中
- 产 SO₂ 相对潜力低
- 由于其特殊代谢与挥发性硫醇有关，因有机营养可为其效果增益。建议使用 STIMULA SYRAH™ 优化 RUBY™ 的代谢。

*部分数据、内容受发酵地区风土及发酵条件影响而有所不同，具体可咨询当地技术人员获取建议

葡萄酒生产使用说明

用量：20 - 40 g/hL

A. 不使用酵母保护剂进行复水活化

1. 使用十倍于酵母用量的水（温度 35 °C- 40 °C）进行复水活化。
2. 轻柔搅拌使酵母悬浮混匀，等待20分钟。
3. 将复水中的酵母与少量葡萄汁/醪混合，使酵母悬浮液与葡萄汁/醪的温差逐渐调整至 5-10°C 内。
4. 接种至酒醪中。

B. 使用酵母保护剂进行复水活化

在潜在酒精度较高（> 13% v/v）、浊度较低（< 80 NTU）或其他条件困难的葡萄汁/醪中，建议于酵母复水活化时使用我们的 GO-FERM™ 系列产品（酵母复水保护剂）。
请按照所选 GO-FERM™ 产品的复水说明进行操作。

+ 注意事项：

总的复水时间不应超过 45 分钟。使用干净的容器对酵母进行复水至关重要。不建议直接在葡萄汁或醪中进行复水活化。为了确保酵母的最佳发酵能力，请根据酵母需求应用适合的营养管理方案。

包装和储存

- 有 500g 和 10kg 两种规格
- 储存于阴凉干燥处
- 开封后立即使用

中国总代理/经销

上海杰兔工贸有限公司

地址：上海市浦东新区新金桥路1088号联创国际大厦1706室

电话：021-61063023 61063112

网址：www.jatou.com

邮箱：info@jatou.com

本文所示信息在我们了解范围内是正确的，然而，本数据手册不应视为是一种明确的保证，也不对该产品的销售状况产生影响。2023年4月。



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture