



RUBY™

Saccharomyces cerevisiae

Esalta il potenziale tiolico varietale e la freschezza aromatica dei vini rossi

DESCRIZIONE

Mentre il ruolo dei tioli volatili nei vini bianchi è ormai noto, il loro ruolo nel modulare l'intensità e la complessità aromatica nei vini rossi è ampiamente sottostimata. Molte pubblicazioni confermano come i tioli volatili siano presenti in numerose varietà a bacca nera contribuendo in maniera importante alla definizione del profilo organolettico dei vini rossi. RUBY™ è un lievito *S. cerevisiae* frutto dell'esperienza e della conoscenza Lallemand acquisita negli anni di ricerca sulla selezione di lieviti in grado di rivelare il potenziale tiolico delle uve durante la fermentazione alcolica.

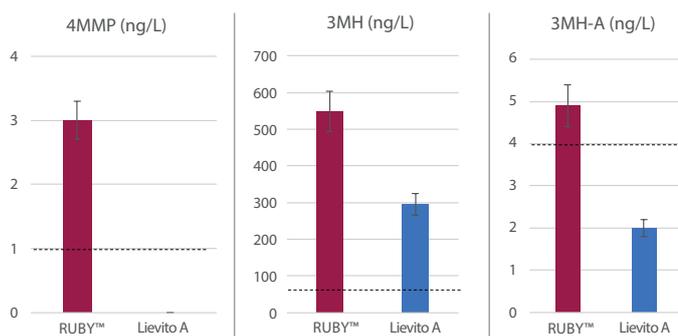
RUBY™ è stato selezionato attraverso un approccio microbiologico innovativo in grado di conferire caratteristiche uniche nell'espressione dell'attività β-liasica del lievito. Grazie a queste sua caratteristica specifica RUBY™ è dotato di un'eccezionale capacità di rilascio di tioli volatili nella vinificazione di numerosi vitigni a bacca nera.



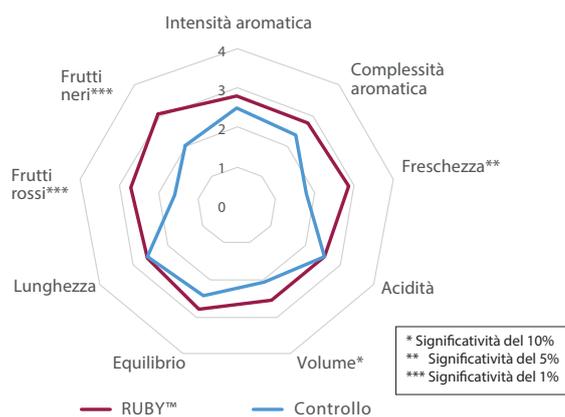
BENEFICI & RISULTATI

RUBY™, combinando al rilascio di tioli una *performance* fermentativa sicura ed affidabile, è un lievito adatto alla produzione di vini rossi intensi, freschi e complessi. I vini fermentati con RUBY™, oltre ad avere un profilo fine ed elegante con un buon contributo in termini di volume e persistenza, risultano caratterizzati da sentori di ribes nero, uva spina, prugna, spezie ed alcune interessanti note di erbe aromatiche.

Varietà consigliate: Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Montepulciano, Corvina, Tempranillo, Grenache, Malbec.



Analisi dei tioli su vino Tempranillo, Spagna - prova comparativa tra RUBY™ ed un lievito di riferimento, le linee tratteggiate indicano la soglia di percezione dei diversi tioli.
(14.5% v/v; pH=3.8; AT: 5.2 g/L)



Analisi sensoriale (13 giudici) condotta su un vino Merlot 2022, Germania.

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

Lallemand ha sviluppato un processo di produzione unico per i lieviti - il processo YSEO™ (Yeast Security and Sensory Optimization) - che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali anche in condizioni difficili. I lieviti YSEO™ sono 100% naturali e non-OGM.



PROPRIETÀ

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Temperatura di fermentazione ottimale: 16-28 °C
- Resistenza all'alcol: fino a 16% v/v
- Cinetica fermentativa rapida
- Possiede il fattore killer (K2)
- Basse esigenze nutrizionali
- Basso produttore di SO₂
- L'utilizzo di nutrienti specifici come STIMULA SYRAH™ e STIMULA PINOT NOIR™ aiutano ad ottimizzare il metabolismo di RUBY™ direttamente coinvolto nel rilascio di tioli varietali.

ISTRUZIONI PER L'USO

A. Reidratazione del lievito senza l'uso di un protettore

Dosaggio raccomandato: 20-40 g/hL

1. Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (temperatura tra 35°C e 40°C).
2. Dissolvere gentilmente e lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
3. La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10° C. Se necessario, aggiustare gradualmente la temperatura del lievito reidratato con del mosto.
4. Inoculare la sospensione nel mosto.

B. Reidratazione del lievito con l'utilizzo di un protettore

In mosti con elevato potenziale alcolico (> 13 % v/v), basse torbidità (<80 NTU) o in caso di condizioni di vinificazione limitanti, si raccomanda l'utilizzo di NUTRIENT VIT START™ durante la preparazione del piede o all'inoculo del lievito.

+ Note:

La durata totale della fase di reidratazione non deve superare i 45 minuti.

È fondamentale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

Per assicurare una *performance* ottimale del lievito è importante adottare un'adeguata strategia nutrizionale durante la fermentazione.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 10 kg o da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella confezione integra in luogo fresco e asciutto.
- Una volta aperto si consiglia di utilizzare subito tutto il contenuto della confezione.

Distribuito da:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti. Giugno 2023.



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI DI
LIEVITO SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture