



# 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.

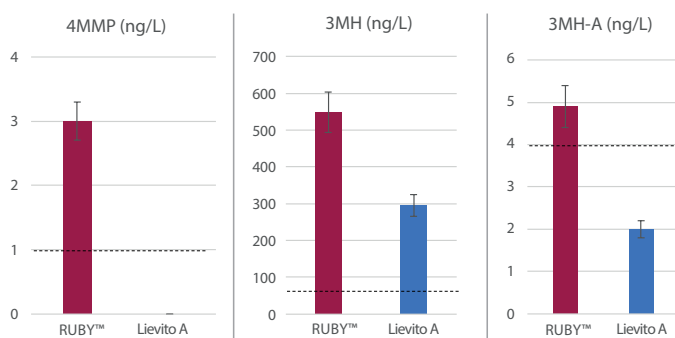
RUBY™ è stato selezionato attraverso un approccio microbiologico innovativo in grado di conferire caratteristiche uniche nell'espressione dell'attività β-liasica del lievito. Grazie a queste sua caratteristica specifica RUBY™ è dotato di un'eccezionale capacità di rilascio di tioli volatili nella vinificazione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



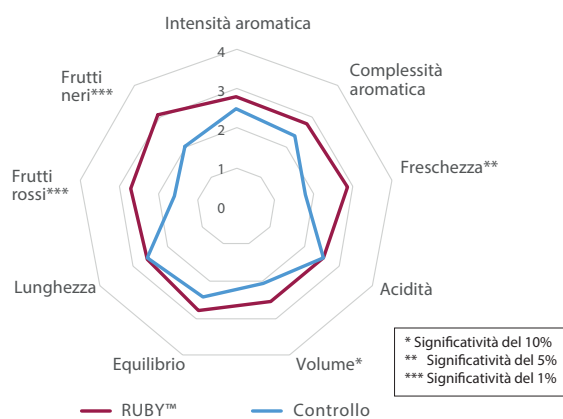
#### BENEFICI & RISULTATI

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 SO<sub>2</sub>
- 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