

# RUBY™

## *Saccharomyces cerevisiae*

### Freisetzung von Thiolen in Rotwein, aromatische Komplexität und Frische

#### BESCHREIBUNG

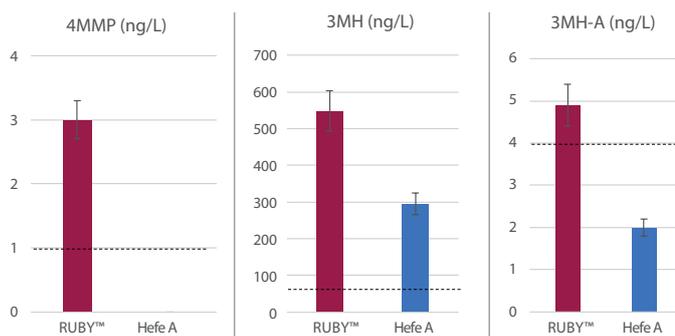
Während die Rolle flüchtiger Thiolen in Weißweinen recht gut bekannt und beschrieben ist, war ihr Einfluss auf das aromatische Profil von Rotweinen lange Zeit unbekannt und wurde weitgehend unterschätzt. Flüchtige Thiole sind jedoch in einer Vielzahl von roten Rebsorten zu finden und spielen eine sehr wichtige Rolle bei der aromatischen Komplexität und Wahrnehmung von Rotweinen. RUBY™ profitiert von den umfangreichen Erfahrungen und Kenntnissen, die Lallemand Oenology seit Jahren bei der Hefeselektion mit Schwerpunkt auf der Thiol-Expression während der alkoholischen Gärung gesammelt hat.

RUBY™ wurde durch einen innovativen mikrobiologischen Ansatz selektiert und weist einzigartige Eigenschaften in Bezug auf seine Beta-Lyase-Aktivität auf. Aufgrund dieses spezifischen Stoffwechsels hat RUBY™ ein außergewöhnliches Potenzial zur Freisetzung flüchtiger Thiolen in Rotweinen.

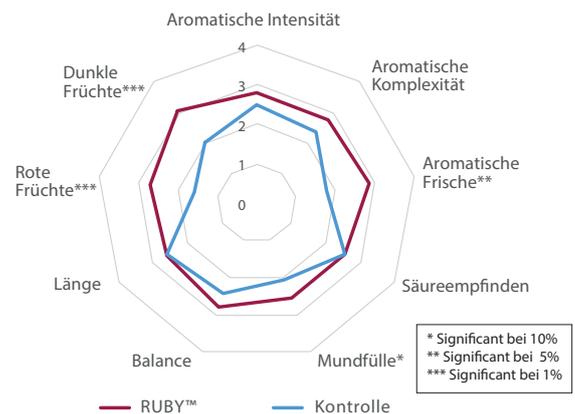


#### VORTEILE & ERGEBNISSE

Durch die Kombination dieser charakteristischen Eigenschaften mit einer sehr robusten und zuverlässigen alkoholischen Gärleistung eignet sich RUBY™ hervorragend für die Herstellung intensiver, frischer und komplexer Rotweine. Mit RUBY™ vergorene Weine weisen Geschmacksprofile auf, die als schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Pflaumen, Gewürze und erfrischende Kräuternoten beschrieben werden. RUBY™ begünstigt auch eine feine Tanninstruktur und Volumen.



Thiolanalyse in abgefüllten Weinen (Tempranillo, Spanien;  
14,5 % vol Alk., pH 3,8, Gesamtsäure 5,2 g/L)



Sensorische Prüfung (13 Verkoster). Merlot Jahrgang 2022  
Deutschland (13,7 % vol Alk., pH 3,7, Gesamtsäure 5,1 g/L)



Seit mehr als 25 Jahren entwickelt Lallemand natürliche Weinhefen. Der exklusive Herstellungsprozess YSEO (100% natürlich und GVO-frei) verbessert die Gärbarkeit der Aktivhefen auch bei schwierigen Gärungsbedingungen.

## EIGENSCHAFTEN\*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
  - Optimaler Gärtemperaturbereich: 16-28 °C
  - Alkoholtoleranz bis zu 16%
  - Hohe Gärleistung
  - Kompetitiver Faktor («Killer K2») aktiv
  - Geringer relativer Stickstoffbedarf
  - Geringes Potenzial zur SO<sub>2</sub>-Produktion
- Aufgrund ihres spezifischen Stoffwechsels in Verbindung mit flüchtigen Thiolen profitiert RUBY™ besonders von Hefenährstoffen in organischer Formulierung (z.B. FERMAID O™).

\*Unterliegt den Fermentationsbedingungen

## ANWEISUNGEN FÜR DIE ÖNOLOGISCHE VERWENDUNG

### Dosierung: 20–40 g/hL

1. RUBY™ wird in der 5- bis 10-fachen Wassermenge bei ca. 37 °C rehydriert.
2. Hefe durch leichtes Rühren suspendieren und für 20 Minuten quellen lassen.
3. Gleiche Menge Most hinzufügen. Die Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und dem zu vergärenden Most sollte 10 °C nicht überschreiten. Den Hefeansatz bei Bedarf langsam durch Mostzugabe akklimatisieren.
4. Die Rehydrationsdauer sollte 45 Minuten nicht überschreiten.
5. Für die sichere Endvergärung wird die Zugabe eines Hefeaktivators (z.B. GO-FERM™) bei der Rehydration empfohlen.

## VERPACKUNG UND LAGERUNG

- Vakuumpackung zu 500 g
- Trocken und kühl lagern
- Nach Öffnen zügig verwenden

Exklusivvertrieb in Deutschland:

# EATON

Powering Business Worldwide

[www.eaton-wein.de](http://www.eaton-wein.de)

Alle Angaben basieren auf den aktuellsten verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich. PZ.05/2024



WEINHEFEN



WEINBAKTERIEN



NÄHRSTOFFE  
/PROTEKTOREN



SPEZIFISCHE  
HEFEDERIVATE



ENZYME



CHITOSAN



KOMPETENZ  
IM WEINBERG



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

**Biologische Lösungen** - Die Originalität Ihrer Weinproduktion bringt Erfolg. Lallemand Oenology entwickelt mikrobiologische Anwendungen für optimale Resultate. Die Kultur der Originalität von biologischen Lösungen bewirkt für Ihre Weine eine natürliche Vielfalt und Ursprünglichkeit.

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)