



RUBY™

Saccharomyces cerevisiae

Revelación de tioles, complejidad varietal y fresca aromática en los vinos tintos

DESCRIPCIÓN

Mientras que el papel de los tioles volátiles en los vinos blancos es bastante conocido y descrito, su influencia en el perfil aromático del vino tinto ha sido durante mucho tiempo desconocida y en gran medida subestimada.

Sin embargo, los tioles volátiles pueden encontrarse en un gran número de variedades de uva tinta y tienen un papel muy importante en la complejidad y percepción aromática de los vinos. RUBY™ se beneficia de la amplia experiencia y conocimientos que Lallemand Oenology ha adquirido a lo largo de los años en la selección de levaduras centradas en la expresión de tioles durante la fermentación alcohólica.

RUBY™ ha sido seleccionada mediante un método microbiológico innovador y presenta características únicas relacionadas con su actividad beta-liasas. Debido a este metabolismo específico, RUBY™ tiene un potencial excepcional para liberar tioles volátiles en los vinos tintos.

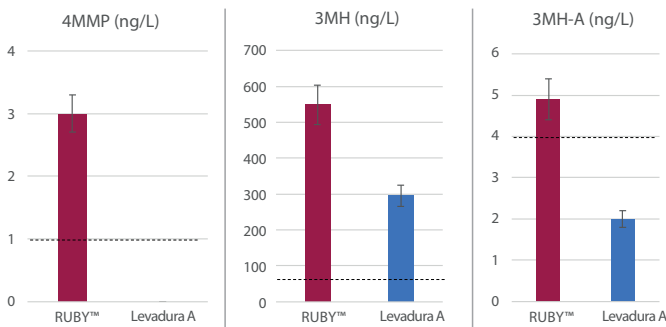


BENEFICIOS Y RESULTADOS

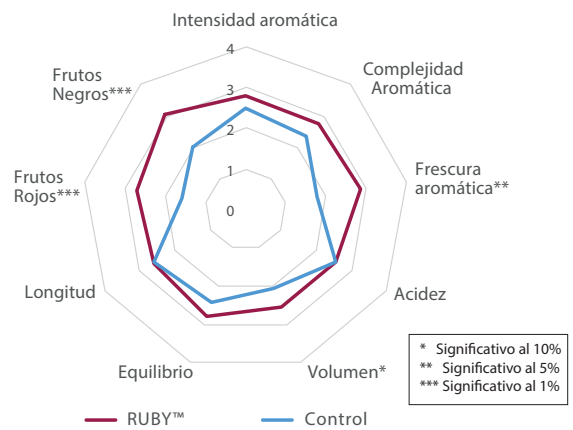
Combinando esas propiedades distintivas con una capacidad fermentativa muy robusta y fiable, RUBY™ es muy adecuada para la producción de vinos tintos intensos, frescos y complejos.

Los vinos fermentados con RUBY™ muestran perfiles aromáticos descritos como grosella negra, grosella espinosa, ciruelas, especias y algunas notas herbáceas refrescantes; RUBY™ también favorece una estructura tánica fina y un buen volumen en boca con larga persistencia.

Variedades sugeridas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Tempranillo, Garnacha, Malbec.



Tioles volátiles analizados en vinos embotellados.
Ensayo en Tempranillo, España.
(14.5%v/v; pH=3.8; 5.2g/L TH₂)



Análisis sensorial (13 catadores). Ensayo en Merlot 2022, Alemania
(13.7%v/v; pH= 3.7; 5.1g/L TH₂)



YSEO™ significa seguridad de la levadura y optimización sensorial, un proceso de producción único de Lallemand para ayudar a la levadura a superar las condiciones más exigentes de fermentación.

YSEO™ mejora la seguridad de la fermentación alcohólica al mejorar la calidad y el rendimiento de la levadura y reduce el riesgo de desviaciones sensoriales incluso en condiciones difíciles. Las levaduras YSEO™ son 100% naturales y no OGM.

- PROPIEDADES***
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
 - Rango óptimo de Temperaturas: 16-28°C
 - Tolerancia al alcohol hasta 16% v/v
 - Elevada capacidad fermentativa
 - Factor competitivo activo («Killer K2»)
 - Necesidades en nitrógeno bajas-medias.
 - Baja producción de SO₂
 - Debido a su metabolismo específico

relacionado con los tioles volátiles, se beneficia de la nutrición orgánica. El uso de Stimula Syrah™ es recomendado para optimizar el metabolismo de RUBY™.

**sujeto a las condiciones de fermentación*

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

A. Rehidratación sin protector de levadura

Dosis: 20 a 40 g/hL

1. Rehidratar la levadura en 10 su peso en agua (Tª del agua entre 35° a 40°C).
2. Suspender la levadura agitando suavemente y esperar 20 minutos.
3. Adicionar mosto a la rehidratación de levadura para bajar la Tª de forma gradual para que la diferencia entre la Tª del mosto y de la rehidratación de levadura no supere los 5 -10°C.
4. Inocular el mosto.

B. Rehidratación con protector de levadura

En mostos con alto potencial alcohólico (> 13% v/v), con baja turbidez (< 80 NTU) u otras condiciones difíciles, se recomienda el uso de uno de nuestros productos GO-FERM™ (protector de levaduras vínicas) durante la rehidratación de la levadura.

Siga las instrucciones de rehidratación según el producto GO-FERM™ seleccionado.

+ Notas:

El tiempo total de rehidratación no debe superar los 45 minutos. Es crucial que se utilice un recipiente limpio para rehidratar la levadura. Generalmente no es aconsejable rehidratar directamente en el mosto. Asegúrese de que la nutrición de la levadura se gestiona adecuadamente durante la fermentación.

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 500g y 10 kg
- Almacenar en un lugar fresco y seco
- Usar una vez abierta

Distribuido por:

La información en este documento es fidedigna según nuestra experiencia y conocimiento. Sin embargo, esta FT no implica una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Mayo 2023



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com