



RUBY™

Saccharomyces cerevisiae

Révèle les thiols, la complexité variétale et la fraîcheur aromatique dans les vins rouges

DESCRIPTION

Tandis que le rôle des thiols volatils dans les profils organoleptiques des vins blancs est identifié, reconnu et bien référencé dans la documentation scientifique, leurs révélations dans les profils des vins rouges est encore largement sous-estimées. Pourtant, les précurseurs de thiols volatils sont présents dans bon nombre de cépages rouges et jouent un rôle très important en contribuant à la complexité aromatique et à la perception des arômes. RUBY™ bénéficie de l'expertise scientifique et des connaissances d'années d'expérimentation acquises par Lallemand Oenology sur les méthodes de sélection des levures centrée sur l'expression des thiols lors de la fermentation alcoolique (FA).

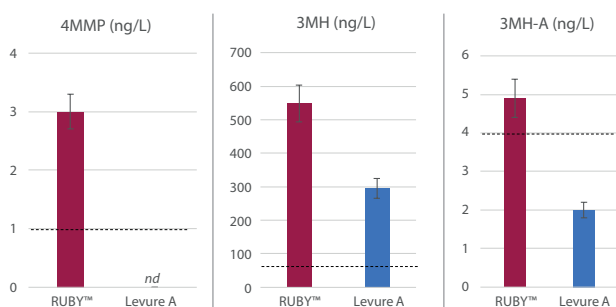
RUBY™ a été sélectionnée grâce à une approche microbiologique innovante et possède des caractéristiques uniques liées à son activité bêta-lyase. Ce métabolisme spécifique confère à RUBY™ un exceptionnel potentiel de révélation des thiols volatils dans les vins rouges.



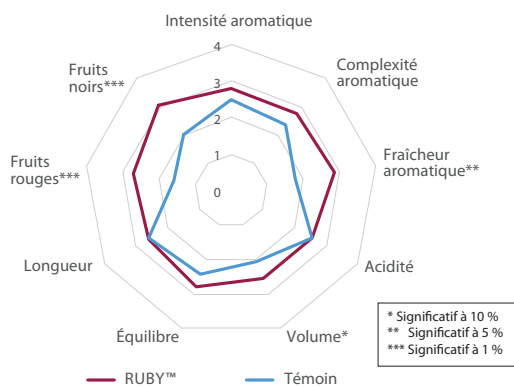
BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Combinant ces propriétés enzymatiques d'intérêt à d'excellentes capacités fermentaires assurant robustesse et fiabilité, RUBY™ est parfaitement adaptée à l'élaboration de vins rouges intenses, frais et complexes. Les vins vinifiés avec RUBY™ présentent des profils aromatiques originaux et intenses décrits avec un fruité de type cassis, groseilles, prunes, épices et quelques notes herbacées sur la fraîcheur ; les vins obtenus avec RUBY™ présentent des tannins fins, une structure élégante et un agréable volume en bouche.

Cépages suggérés : Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Tempranillo, Grenache, Malbec.



Thiols analysés dans les vins mis en bouteilles.
Essai sur Tempranillo, Espagne
(14,5 % vol.; pH=3,8; 3,40 H₂SO₄)
nd : non déterminé



Analyse sensorielle (13 juges). Essai sur Merlot 2022, Allemagne.
(13,7 % vol.; pH=3,7; 3,33 g/L H₂SO₄)



YSEO™ « Yeast Security and Sensory Optimization », est un procédé Lallemand de production de levure unique répondant aux conditions exigeantes de fermentation. Bien que toutes les levures ne bénéficient pas de ce processus, YSEO™ optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique en améliorant la qualité et les performances des levures et réduit le risque de déviation organoleptique même dans des conditions difficiles. Les levures YSEO™ sont 100 % naturelles et non OGM.



PROPRIÉTÉS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
 - Température de fermentation optimale : 16 à 28 °C
 - Tolérance à l'alcool : 16 % vol.
 - Vitesse de fermentation : rapide
 - Positive au facteur killer ("Killer K2")
 - Besoins en azote : modérés
 - Faible production de SO₂
- Du fait de son métabolisme spécifique lié à la libération des thiols volatils, une nutrition organique sera bénéfique pour optimiser le métabolisme de RUBY™.

* sujettes aux conditions de FA

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

A. Réhydratation sans protecteur de levure

Dosage : 20 à 40 g/hL

1. Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau (température comprise entre 35 °C et 40 °C).
2. Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre 20 minutes.
3. Ajouter la suspension dans le moût. La différence de température entre le moût à fermenter et le milieu de réhydratation de doit jamais être supérieure à 10 °C (si besoin, acclimater la température du milieu en ajoutant lentement du moût).

B. Réhydratation avec un protecteur de levure

En cas de potentiel alcool élevé (>13 % vol.) de faible niveau de turbidité (< 80 NTU), ou d'autres conditions difficiles de FA, l'ajout d'un produit de la gamme GO-FERM™ pendant la réhydratation est recommandé.

Suivre les instructions de réhydratation avec le produit GO-FERM™ sélectionné.

+ Notes :

La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. La réhydratation dans du moût n'est pas souhaitable. Pour assurer sa performance optimale, veiller à appliquer une stratégie de nutrition adaptée selon les conditions intrinsèques du moût.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g
- Stocker dans un lieu frais et sec
- Utiliser une fois ouvert

Distribué par :

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Mai 2023.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture