



RUBY™

Saccharomyces cerevisiae

Revelar os tióis, a complexidade varietal e a frescura Aromática em vinhos tintos

DESCRIÇÃO

O papel dos tióis voláteis nos vinhos brancos é bastante conhecido e descrita, mas a sua influência no perfil aromático dos vinhos tintos é há muito tempo desconhecida e amplamente subestimada. No entanto, os tióis voláteis podem ser encontrados numa grande variedade de castas tintas e desempenham um papel muito importante na perceção e complexidade aromática dos vinhos tintos. A RUBY™ beneficia da vasta experiência e conhecimento que a Lallemand Oenology adquiriu ao longo dos anos na seleção de leveduras, com foco na expressão dos tióis durante a fermentação alcoólica.

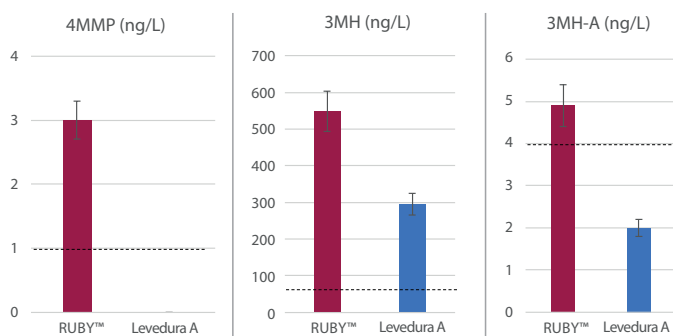
RUBY™ foi selecionado através de uma abordagem microbiológica inovadora e apresenta características únicas relacionadas com a sua atividade beta-liase. Devido a esse metabolismo específico, RUBY™ tem um potencial excepcional para libertar tióis voláteis nos vinhos tintos.



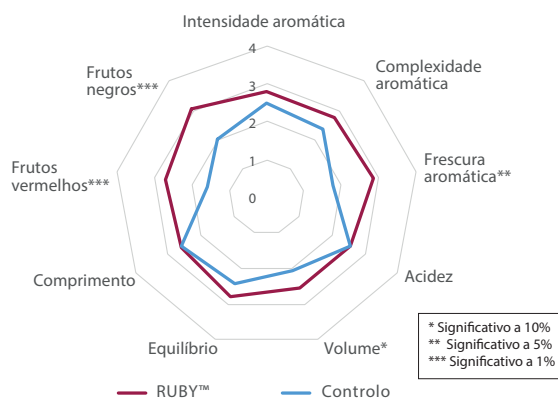
APLICAÇÃO E RESULTADOS

Combinando essas propriedades distintas e um desempenho de fermentação alcoólica muito robusto e fiável, a RUBY é aconselhada para a elaboração de vinhos tintos intensos, frescos e complexos. Os vinhos fermentados com a RUBY™ apresentam perfis gustativos descritos como groselha preta, groselha, ameixas, especiarias e algumas notas de ervas refrescantes.

A RUBY™ também promove uma estrutura tânica delicada e volume com um longo final de boca.



Análise de tióis em vinhos engarrafados.
Ensaio com Aragonês, Espanha
(14,5% v/v; pH=3,8; 5,2 g/L g/LTH2)



Análise sensorial (13 júris). Ensaio com Merlot 2022, Alemanha
(13,7% v/v; pH=3,7; 5,1 g/L g/LTH₂)

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa Yeast Security and Sensory Optimization (Segurança da Levedura e Otimização Sensorial), um processo único de produção de levedura Lallemand para ajudar a superar condições de fermentação exigentes. YSEO™ aumenta a fiabilidade da fermentação alcoólica, melhorando a qualidade e o desempenho da levedura e reduz o risco de desvios sensoriais, mesmo em condições difíceis. As leveduras YSEO™ são 100% naturais e não OGM.



PROPRIEDADES*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
 - Temperatura óptima de fermentação: 16 a 28 °C
 - Tolerância ao álcool ≤ 16%
 - Velocidade de fermentação: elevada
 - Fator competitivo ("Killer K2"): ativo
 - Necessidades de azoto: baixa
 - Potencial de produção de SO₂: baixo
- Devido ao seu metabolismo específico relacionado com os tióis voláteis a RUBY™ beneficia de uma nutrição orgânica. de STIMULA SYRAH para otimização do metabolismo da levedura.

**sujeito a condições da fermentação*

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

A. Reidratação sem protetor de leveduras

Dosagem: 20 a 40 g/hL

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40 °C.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente
3. Misturar a levedura reidratada com um pouco de sumo/mosto, ajustando gradualmente a temperatura da suspensão de levedura para que fique a 5-10 °C da temperatura do sumo/mosto.
4. Inocular no mosto.

B. Reidratação com um protetor de leveduras

Em mostos com elevado potencial alcoólico (> 13% v/v), com baixa turbidez (< 80 NTU) ou outras condições difíceis, recomenda-se a utilização de um dos nossos produtos GO-FERM™ (protetor de leveduras de vinho) durante a reidratação das leveduras. Seguir as instruções de reidratação de acordo com o produto GO-FERM™ selecionado.

+ Notas:

O tempo total de reidratação não deve exceder 45 minutos. É fundamental utilizar um recipiente limpo para reidratar a levedura. A reidratação diretamente no mosto não é geralmente aconselhável. Assegurar que a nutrição da levedura é corretamente gerida durante a fermentação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Disponível em 500g e 10kg
- Conservar em local fresco e seco
- Após abertura utilizar rapidamente

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023



LEVEDURAS
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.