

RUBY™

Saccharomyces cerevisiae

Fedezze fel a vörösborok tiolosságát, a fajtakomplexitást és a friss aromákat

LEÍRÁS

Az illó tiolok szerepe a fehér borokban jól ismert és meghatározott, azonban a vörös borok aromaprofiljára gyakorolt hatása sokáig ismeretlen és alábecsült volt. Az illó tiolok számos kékszőlőfajtában megtalálhatóak és szerepet játszanak a vörös borok aromakomplexitásának kialakításában és érzékelésében. A RUBY™ élesztő szelektációjánál elsődleges szempont volt az élesztő jelentős mennyiségű tioltermelése.

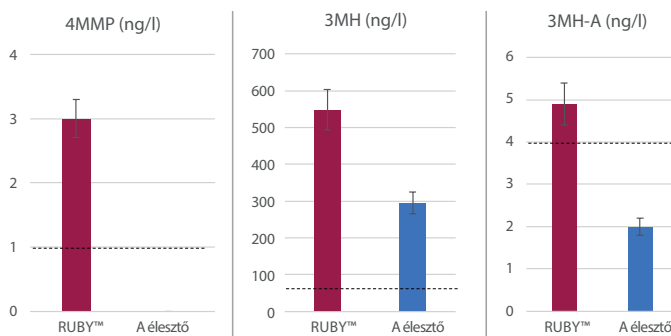
A RUBY™-t egy innovatív mikrobiológiai megközelítéssel szelektálták és egyedülálló béta-liaáz aktivitása teszi egyedülállónak. Ezen speciális aktivitásának köszönhetően a RUBY™ vörösbor élesztőnk kivételes tiolfelszabadító potenciállal rendelkezik.



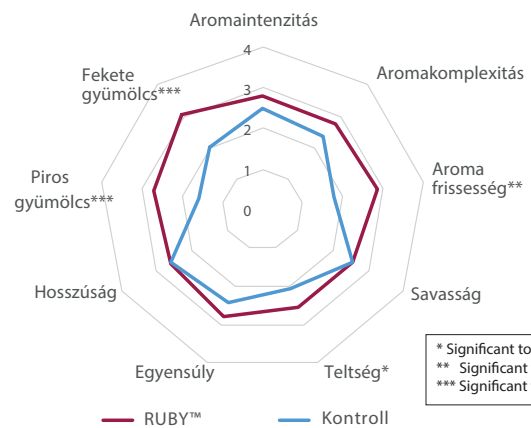
ELŐNYÖK & EREDMÉNYEK

Ezen különleges tulajdonságoknak és a robusztus, megbízható erjesztési teljesítménynek következtében a RUBY™ kiválóan alkalmas intenzív, friss és összetett vörös borok készítéséhez. A RUBY™-val erjesztett borokat a feketeteribizli, az egres, a szilva, fűszerek és számos frissítő gyógynövény aromajegyei jellemzik, melyek finom tanninszerkezettel, teltséggel és hosszú utóízzel párosulnak.

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



Tiol analízis a palackozott borokban.
Tempranillo, Spanyolország (14.5tf%; pH=3,8;
5,0 g/l titrálható sav)



Érzékszervi bírálat (13 bíráló). Merlot 2022, Németország
(13,7tf%; pH=3,7; 5,1 g/l g/l.t. sav)

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ eljárás: Yeast Security & Sensory Optimization Élesztő Biztonsági és Érzékszervi (minőség) Optimalizációs eljárás. Az YSEO gyártástechnológiától a legjobb élesztők még jobbak lesznek. A növekvő technológiai kihívások arra ösztönözték a Lallemand-t, hogy egy új élesztőgyártási eljárást fejlesszen ki, az YSEO®-t. Ez az eljárás javítja az élesztő vitalitását, optimalizálja az élesztő erjesztési tulajdonságait, növeli az alkoholtűrést, csökkenti az illathibás erjedés kockázatát. Az YSEO® élesztők természetes és GMO-mentes élesztők.

TULAJDONSÁGOK*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Optimális erjesztési hőmérséklettartomány: 16-28 °C
- Alkoholtolerancia: 16 tf%
- Nagy erjesztési sebesség
- "Killer K2", killeraktív
- Alacsony nitrogénigény
- Alacsony SO₂ termelési potenciál
- Az illó tiol aromákhoz kötődő különleges anyagcseréje miatt előnyös a szerves tápanyagforrás használata. A STIMULA SYRAH™ használata ajánlott a RUBY™ anyagcseréjének optimalizálására.

*erjedés körülményeitől függően

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A. Rehidratáció rehidratációs tápanyag használata nélkül

Dózis: 20-40 g/hl

1. Rehidratálja az élesztőt 10x-es mennyiségű (1 kg élesztő 10 l víz) 35-40 °C-os, klórmentes vízben.
2. Finoman keverje, szuszpendálja az élesztőt és várjon 20 percet.
3. Adagoljon a rehidratált élesztőhöz a beoltandó tételből úgy, hogy a rehidratált élesztő és a beoltandó must/cefre hőmérséklete között ne legyen magasabb a hőmérséklet-különbség, mint 10 °C.
4. Oltsa be a mustot/cefrét az előkészített élesztővel.

B. Rehidratáció rehidratációs tápanyag használatával

Magas várható alkoholtartalmú mustok/cefrék (> 13 tf%), alacsony zavarosság (< 80 NTU) vagy egyéb kihívást jelentő körülmény esetén, javasolt a GO-FERM™ termékek egyikének használata (élesztővédő) az élesztőrehidratáció alatt. Kövesse a kiválasztott Go-Ferm™ termék rehidratációs utasításait.

+ Megjegyzés:

A rehidratáció és szoktatás teljes ideje nem haladhatja meg a 45 percet! Alapvető követelmény, hogy a rehidratációhoz tiszta edényt használjunk. A direkt beoltás (rehidratáció nélküli) általában nem javasolt. Az élesztő számára a megfelelő tápanyagellátást biztosítani kell az erjedés során.

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS

- 0,5 kg-os vákuumcsomagolásban
- Száraz, hűvös helyen, eredeti zárt csomagolásban tárolva, garantáltan megfelelő aktivitású marad.
- Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!

Az itt leírt információk igazak és legjobb tudásunknak megfelelőek. A gyártó garantálja a termékminőséget. Egyedi alkalmazásért, meghatározott kezelés sajátos körülményeiből adódó következményeiért az előállító nem vállal felelősséget! Ápril 2023.



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture