RUBY™

Saccharomyces cerevisiae

BONTAKOZTASD KI A VÖRÖSBOROK TIOLOSSÁGÁT, A FAJTAKOMPLEXITÁST ÉS A FRISS AROMÁKAT

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 megtalálhatók és szerepet játszanak a vörös borok aromakomplexitásának kialakításában és érzékelésében. A **RUBY™** élesztő szelekciójánál elsődleges szempont volt az élesztő jelentős tioltermelése.

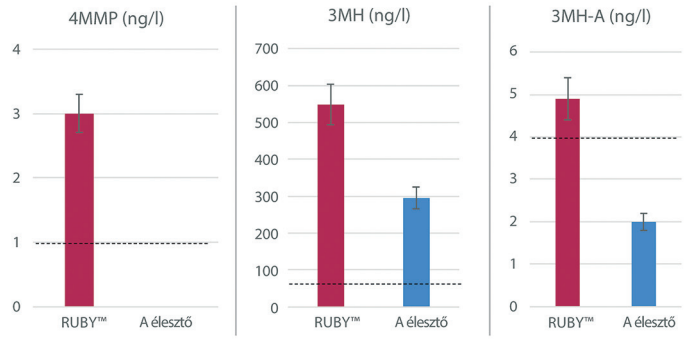


A **RUBY™** -t egy innovatív mikrobiológiai megközelítéssel szelektálták és egyedülálló ß-liáz aktivitása teszi különlegessé. Ezen speciális aktivitásának köszönhetően a **RUBY™** vörösbor élesztőnk kivételes tiolfelszabadító potenciállal rendelkezik.

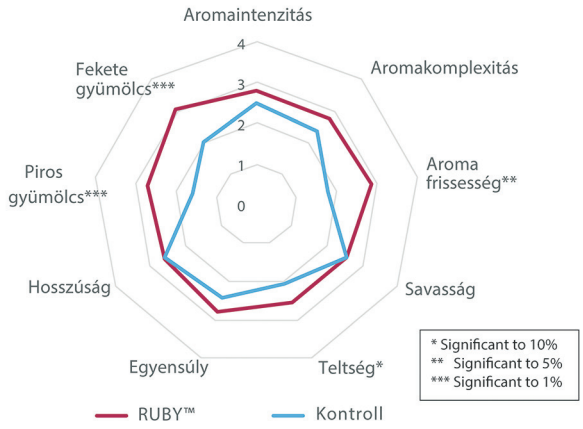
ELŐNYÖK ÉS EREDMÉNYEK

Ezen különleges tulajdonságoknak és a robusztus, megbízható erjesztési teljesítménynek következtében a **RUBY™** kiválóan alkalmas intenzív, friss és összetett aromatikájú vörös borok készítéséhez. A **RUBY™**-val erjesztett borokat a feketeribizli, 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, Néró.



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) Optimálási 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, optimálja 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 SO_2 termelési potenciál
- Az illó tiol aromákhoz kötődő különleges anyagcseréje miatt előnyös a szerves tápanyagforrás használata. A STIMULA SYRAH™ használata ajánlott a **RUBY™** tiolfelszabadító anyagcseréjének optimálására.
- Rozé erjesztésére is kiváló élesztő

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 vákummcsomagolásban.
- Száraz, hűvös helyen, eredeti zárt csomagolásban tárolva, garantáltan megfelelő aktivitású marad.
- Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!

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