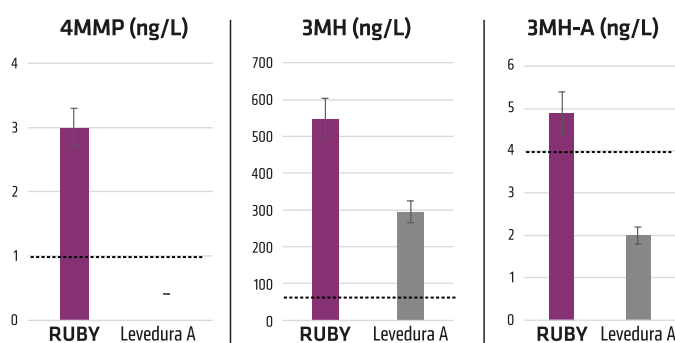


REVELAR OS TIÓIS, A COMPLEXIDADE VARIETAL E A FRESCURA AROMÁTICA EM VINHOS TINTOS

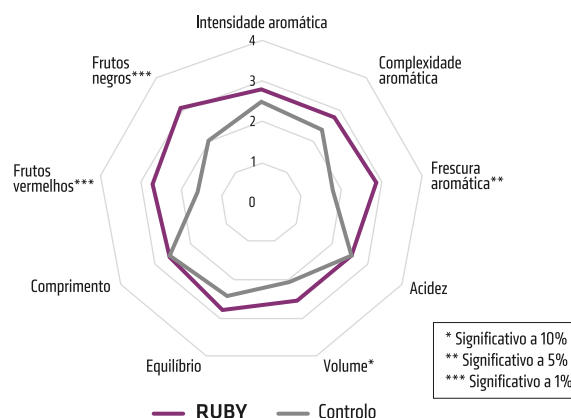
O papel dos tióis voláteis nos vinhos brancos é bastante conhecido e descrita, mas a sua influência no perfil aromático dos vinhos tintos é há muito tempo desconhecida e amplamente subestimada. No entanto, os tióis voláteis podem ser encontrados numa grande variedade de castas tintas e desempenham um papel muito importante na percepção e complexidade aromática dos vinhos tintos. A **RUBY** beneficia da vasta experiência e conhecimento que a Lallemand Enologia 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 β -liase. Devido a esse metabolismo específico, **RUBY** tem um potencial excepcional para libertar tióis voláteis nos vinhos tintos.

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 cassis, 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 Tempranillo, Espanha
(14.5% v/v; pH=3.8; 5.2 g/L g/LTH₂)



Análise sensorial (13 provadores). Ensaio com Merlot 2022, Alemanha
(13.7% v/v; pH=3.7; 5.1 g/L g/LTH₂)



YSEO significa Yeast Security and Sensory Optimization (Segurança da Levedura e Otimização Sensorial), um processo único da Lallemand na produção de leveduras, para auxiliar a superar condições de fermentação exigentes. YSEO aumenta a fiabilidade da fermentação alcoólica porque aumenta a qualidade e o desempenho da levedura e reduz os riscos de desvios sensoriais mesmo em condições difíceis. As leveduras YSEO são 100% naturais e isentas de OGMs.

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA*

- ▶ *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. Neste âmbito é recomendada a aplicação de **STIMULA SYRAH** para otimização do metabolismo da levedura.

*Sujeito às condições da fermentação

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 1169/2011.
- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ Nanomateriais – Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento EU 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 40 g/hL

ATENÇÃO:

- ▶ A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 minutos.
- ▶ É essencial reidratar a levedura num recipiente limpo.
- ▶ A reidratação em mosto não é aconselhável.
- ▶ Assegurar uma gestão nutricional adequada da levedura durante a fermentação.
- ▶ Em mostos com um álcool provável elevado (> 13% v/v), baixa turbidez (< 80 ntu) ou outras condições exigentes é recomendada a aplicação de um dos produtos da gama **GO-FERM** durante a reidratação da levedura.

REIDRATAÇÃO:

1. Reidratar a levedura em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40°C.
2. Ressuspender a levedura mexendo suavemente e aguardar 20 minutos.
Ao utilizar um protetor de levedura da gama **GO-FERM** dissolver primeiro o protetor (30g/hL) em 20 vezes o seu peso em água a 40°C. Agitar suavemente para eliminar qualquer grumo. Quando o protetor da levedura estiver bem dissolvido adicionar a levedura misturado lentamente e deixar repousar 20 minutos.
3. Incorporar a levedura diretamente no mosto. Para evitar o choque térmico a diferença de temperatura entre a levedura reidratada e o mosto não deverá ser superior a 10°C. Para isso adicionar progressivamente um volume equivalente de mosto à levedura reidratada (exemplo: para 10Lt de levedura reidratada adicionar 10Lt de mosto). Esta etapa poderá ser repetida.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pellets redondos ou ovais. Cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.

Composição: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491
 Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10²ufc/g;
E. coli - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g;
 Bactérias Ácido Lácticas < 10⁵ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ ufc/g;
 Bolores < 10³ufc/g; Leveduras de outras espécies < 10²ufc/g; Chumbo < 2mg/kg;
 Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.
 Utilizar após abertura.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.