Technisches Datenblatt

Reinvergärung
RUBY™

Saccharomyces cerevisiae

RUBY ist eine Rotweinhefe die besonders flüchtige Thiole in Rotweinen fördert. Bei der Selektion wurde mit neuen und innovativen Selektionstechniken der Metabolismus für die Bildung von Thiolen erforscht. Das Resultat ist ein spezifischer Hefemetabolismus zur Bildung von Thiolen für frische, intensiv fruchtige und komplexe Rotweine.

Die spezifischen Vorzüge der RUBY-Hefe sind:

- Fördert die Ausprägung von Thiolen in Rotweinen
- Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%
- Sehr gute Fermentationseigenschaften bei hohen Temperaturen

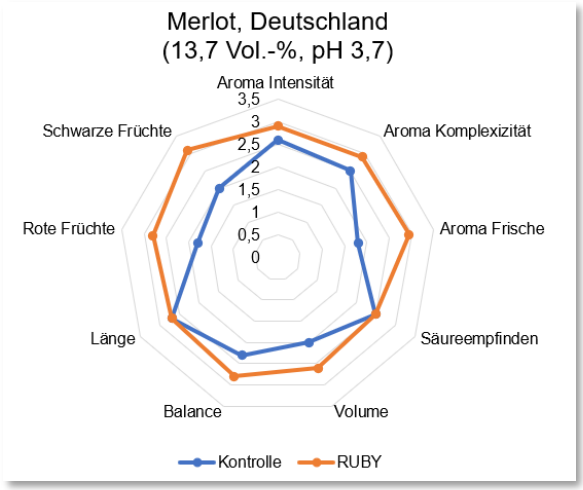


Abb. 1: Verkostungsergebnisse (n = 13)

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Maischen oder Moste möglichst frühzeitig mit der RUBY-Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit den in der Tabelle aufgeführten Dosierungen werden Gärprobleme zuverlässig verhindert.

Einsatzzweck	Anwendungs-temperatur-bereich	Anwendungs-mengen
Rotmaischen und -moste	16 – 28 °C	20 – 40 g/hl

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Leseguts, der Temperatur und der Gebindegröße angepasst werden. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

Die RUBY-Hefe wird am besten in die 5 – 10-fache Menge Most/Wassergemisch mit einer Temperatur von 35 – 40 °C eingerührt und nach etwa 20 Minuten sowie nach erneutem Durchrühren der Maische oder dem Most beigegeben. Eventuell ist eine zusätzliche Temperaturanpassung durch Zugabe von Maische oder Most in das Rehydrierungsgefäß erforderlich, so dass eine maximale Temperaturdifferenz zwischen der rehydrierten Hefe und dem zu beimpfenden Tank von 8 – 10 °C erreicht wird. Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 18 – 28 °C. Die Zugabe von LALVIN® GO-FERM™-Hefenährstoffen (30 g/hl) zur Rehydrierung erbringt günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen.

Produkteigenschaften

Durch die mikrobiologische Selektionsarbeit ist es gelungen, einen Hefestamm zu selektionieren, der besonders Thiole roter Beerenfrüchte sowie Blaubeer- und schwarze Johannisbeer-Aromen ausbildet. Die Rotweine zeichnen sich durch Volumen und Mundfülle im Geschmack aus. Eine weitere Eigenschaft des Hefestammes ist die Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%. Die RUBY-Hefe bildet sehr geringe Mengen an Acetaldehyd und SO_2.

Um eine optimale Gäraktivität zu erreichen, ist es wichtig, dass der Hefestamm mit hefeverfügbaren Nährstoffen versorgt wird.

Produkteigenschaften der RUBY-Hefe im Überblick:

- Alkoholtoleranz: 16 Vol.-%
- Gäraktivität: Sehr hoch
- Nährstoffbedarf: Niedrig
- Optimaler Temperaturbereich: 16 – 28 °C

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Powering Business Worldwide

Lagerung

RUBY-Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

RUBY-Hefe kann in unbeschädigter Verpackung vier Jahre gelagert werden.

Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen. Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

RUBY-Hefe hat die Artikelnummer 93.706 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

Geprüfte Qualität

RUBY-Hefe wird von Lallemand Inc. produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

LALVIN™ ist eine eingetragene Marke von Lallemand Inc.

Nordamerika
18684 Lake Drive East
Chanhassen, MN 55317
Gebührenfrei: +1 800-656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel.: +1 732-212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel.: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel.: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel.: +49 6704 204-0

Großchina
No. 7, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, China
Tel.: +86 21 2899-3687

Asien-Pazifik
100G Pasir Panjang Road
#07-08 Interlocal Centre
Singapur 118523
Tel.: +65 6825-1620

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter *filtration@eaton.com* oder online unter *www.eaton.com/filtration*

DE
B 2.2.126
05-2024

© 2024 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.

Powering Business Worldwide