



# Premier Côte des Blancs

(ex Côte des Blancs)

The original wine yeast



FICHA T  
OE\_L\_EN Premier Côte  
des Blancs  
Rev.: SET2015 – Pag. 1/2

## INGREDIENTES

- Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante E491 (monoestearato de sorbitán).

## ORIGEN

- Esta cepa es una selección especial de **Red Star®**, obtenida de un viñedo en Francia.

## PROPIEDADES FERMENTATIVAS

- Cepa cinética rápida, que asegura una fermentación regular, incluso a bajas temperaturas (**12°C-14°C**)
- **Incrementa levemente la temperatura** en el caso que la temperatura de fermentación no sea controlada.
- **Tolerancia al alcohol >14% vol.**
- Baja producción de espuma y muy **baja producción de acidéz volátil y compuestos azufrados, con un adecuado aporte de nitrógeno (incorporación balanceada de nitrógeno orgánico y mineral)**

## PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Los vinos obtenidos con la cepa **Côte des Blancs** se destacan por sus finos aromas frutales.
- Esta cepa respeta los **aromas típicos varietales** de las uvas que les dieron origen e **intensifica los aromas primarios, especialmente aquellos de variedades muy aromáticas tales como Sauvignon Blanc, Moscateles y Torrontés.**
- Con una adecuada suplementación de nitrógeno, Côtes des Blancs puede producir alta cantidad de aromas fermentativos para otorgar valor a vinos obtenidos a través de variedades neutras.

## SUGERENCIAS Y APLICACIONES

- Ideal para vinos de **alta calidad con intensa expresión varietal**, tales como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewurztraminer, Moscateles y Torrontés.
- **Permite una expresión aromática óptima para la producción de vinos provenientes de variedades neutras.**
- Como cepa aromática, Côte des Blancs también aporta excelentes resultados en vinos espumantes y rosados.





The original wine yeast



FICHA T  
OE\_L\_EN Premier Côte  
des Blancs  
Rev.: SET2015 – Pag. 2/2

## USOS

- El tiempo de rehidratación debería ser entre 20 a 25 minutos.
- Esta cepa debe ser rehidratada en 10 veces su peso en agua o una mezcla conteniendo 1/3 de mosto no sulfitado y 2/3 de agua.
- La rehidratación debe realizarse a una temperatura entre 38 – 40°C, con agitación suave durante 20 minutos. Seguidamente, se deben añadir 3 volúmenes de mosto en forma muy lenta para adaptar las levaduras a su medio de fermentación (adaptación a la temperatura de inoculación, presión osmótica, nivel de SO<sub>2</sub>) y esperar 10 minutos.
- Esta mezcla puede ser luego adicionada al tanque de fermentación, seguido de una agitación uniforme. La diferencia de temperatura entre la levadura rehidratada y el mosto en el tanque de fermentación no debe superar los 10 °C, siendo 5° C el ideal.

## DOSIS

20 a 30 g/hl

## PACKAGING

Caja de cartón conteniendo 20 paquetes de 500 g cerrados al vacío (10 kg)

Caja de cartón conteniendo 1 paquete de 10 kg cerrado al vacío (10 kg)

Caja de cartón conteniendo 1125 sachets de 5 g bajo atmósfera inerte (5,625 kg)

## ALMACENAMIENTO

El elevado contenido de materia seca del producto, asegura una conservación óptima en su embalaje original, a una temperatura que no sobrepase los 20 °C (durante 2 años), o 10 °C para un almacenamiento extendido (3 años).

Red Star® garantiza la conformidad del producto respecto a lo establecido en el Codex Enológico Internacional hasta la fecha límite recomendada para su uso, mientras el producto permanezca en las condiciones de almacenamiento descriptas anteriormente.

**Todas las levaduras Red Star® son elaboradas bajo un esquema de producción específico, de acuerdo al “know-how” del grupo Lesaffre, líder mundial en levaduras. Esto garantiza la más alta pureza microbiológica y actividad fermentativa.**

Las informaciones contenidas en esta ficha técnica son la transcripción exacta del estado de nuestros conocimientos sobre producto a la fecha indicada. Estas informaciones son propiedad exclusiva de S.I. Lesaffre. Es responsabilidad del usuario asegurar que el uso de este producto en particular sea conforme a las leyes y reglamentaciones en vigencia.

