



The original wine yeast



# Premier Cuvée

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

## INGREDIENTES

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

## ORIGEN

- Premier Cuvée es **originaria de Francia** y ha sido especialmente seleccionada por Lesaffre.

## PROPIEDADES FERMENTATIVAS

- Posee una cinética fermentativa rápida, aparte de ser la cepa más neutra y limpia de línea **Red Star®**.
- **Puede fermentar en un rango de temperaturas muy amplio:** desde los 7°C hasta los 35°C.
- Esta cepa posee una **elevada tolerancia al alcohol** (hasta 17 % v/v) y al anhídrido sulfuroso libre.
- Fermenta hasta no dejar rastro de azúcares residuales.
- **Bajos requerimientos de nitrógeno.**
- Posee factor **Killer**.

## PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- **Cepa neutra de amplio espectro**, que permite la **expresión de aromas varietales**, siendo en Chardonnay y Pinot Noir donde más se destaca, ya sean puros o en cortes.
- Produce **aromas característicos del “método Champenoise”**: corteza de pan, manteca, avellanas, manteca...
- Se recomienda su uso para la **toma de espuma y elaboración de vinos espumantes** de alta calidad. Cuando también es utilizada en la primera fermentación, agrega valor a los espumantes, debido a que permite expresar las características varietales del vino base.

## SUGERENCIAS Y APLICACIONES

- Ideal para vinos espumantes procesados por el método tradicional o Charmat, cuyos vinos base son elaborados con Chardonnay, Pinot (Noir, Blanc y Gris).
- Muy bien adaptada a la producción de vinos blancos con expresión varietal (Chardonnay, Pinot Blanc y Gris).
- Puede utilizarse para reiniciar fermentaciones y para **cualquier tipo de vino, ya sea blanco o tinto**, donde se busque **seguridad fermentativa**.





The original wine yeast



FICHA T  
OE\_L\_EN Premier Cuvée  
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° 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.

