

**RED STAR**

Premier Cuvée

The original wine yeast



Saccharomyces bayanus

FICHE TECHNIQUE
OE_L_FR Premier Cuvée
Rev : SEP2008- Page 1/2

ORIGINE

- Premier Cuvée est une souche d'origine française spécialement sélectionnée par Lesaffre.

CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

- Il s'agit du fermenteur **le plus rapide, le plus net et le plus neutre** de notre gamme de produit, capable de fermenter dans une large gamme de température : 7°C - 35°C
- Très forte résistance à l'éthanol (jusqu'à 18 % vol.) et au SO₂ libre. Épuise totalement les sucres fermentescibles.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Souche neutre permettant l'expression des arômes variétaux du **Chardonnay** et du **Pinot Noir** utilisés seuls ou en mélange.
- Spécialement adaptée pour la production des arômes caractéristiques issus de la méthode Champenoise: croûte de pain, noisette, beurre...
- Parce qu'elle valorise les caractéristiques variétales des vins de base, Premier Cuvée est particulièrement recommandée pour la prise de mousse de vins effervescents qualitatifs.

PRINCIPALES APPLICATIONS

- Idéale pour des vins effervescents haut de gamme produits en méthode traditionnelle ou Charmat et dont les vins de base sont issus de Chardonnay et Pinot (Noir, Blanc & Gris).
- Très adaptée à la production de vins blancs secs avec des caractères variétaux (Chardonnay, Pinot blanc & gris)
- Très bonnes performances pour le redémarrage des fermentations arrêtées.

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

BP 3029 – 137 Rue Gabriel Péri
Tel : +33 (0)3 20 81 62 75 – Fax : + 33 (0)3 20 81 62 70
fermentis@esaffre.fr - www.fermentis.com

LESAFFRE
GROUP



RED STAR 

The original wine yeast



FICHE TECHNIQUE
OE_L_FR Premier Cuvée
Rev : SEP2008- Page 2/2

UTILISATION

- La durée de réhydratation doit être de 20 à 25 minutes.
- Réhydrater la souche dans dix fois son poids d'eau sucrée ou dans un mélange composé d'un tiers de moût et de deux tiers d'eau. Le mélange doit être à une température de 38/40°C. Agiter pendant 20 minutes.
- Verser le levain doucement dans trois fois son poids de moût pour permettre aux levures de s'adapter à leur nouveau milieu de fermentation (différence de température, pression osmotique, SO₂) puis attendre 10 minutes.
- Le mélange peut être ajouté directement dans la cuve de fermentation avec un remontage d'homogénéisation. La différence de température entre le levain et la cuve ne doit pas dépasser 10°C, l'optimum étant 5°C.

DOSAGE

20 à 30 g/hl

PACKAGING

Carton de 20 sachets sous vide de 500g (Carton complet: 10 Kg)

STOCKAGE ET CONSERVATION

La durée de vie d'un sachet sous vide non ouvert et stocké dans un endroit frais et sec (maxi 20°C) est de trois ans. S'il est conservé au frais (4°C), la durée de vie sera prolongée. Les sachets doivent être utilisés dans les 4 semaines qui suivent leur ouverture. Les sachets ouverts peuvent se conserver à condition qu'ils soient réfrigérés et refermés en ayant pris soin de retirer un maximum d'air.

Les produits Red Star® sont conformes au Codex (Enologique, jusqu'à leur Date Limite d'Utilisation, dans les conditions de conservation mentionnées ci-dessus.

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

BP 3029 – 137 Rue Gabriel Péri
Tel : +33 (0)3 20 81 62 75 – Fax : + 33 (0)3 20 81 62 70
fermentis@esaffre.fr - www.fermentis.com

LESAFFRE
GROUP 