



**RED STAR** 

The original wine yeast



# Côte des Blancs

## Saccharomyces cerevisiae

FICHE TECHNIQUE  
OE\_L\_FR Côte des Blancs  
Rev: SEP2008 – Page 1/2

### ORIGINE

---

- Sélectionnée sur un cépage français, cette souche est une sélection spéciale Red Star®.

### CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

---

- Fermentation rapide et régulière même à basse température (12-14°C)
- Faible hausse de température en fermentation.
- Résistance à l'alcool: >14% vol.
- Faible production de mousse et très faible production d'acidité volatile et de composés soufrés dans le cas d'une nutrition azotée adaptée (apport équilibré d'azote organique et minéral).

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

---

- Les vins obtenus à partir de la souche Côte des Blancs présentent des arômes fruités très délicats.
- Cette souche respecte les arômes variétaux des raisins et intensifie les arômes primaires, spécialement ceux des cépages très aromatiques comme le Sauvignon Blanc et le Muscat.
- Avec une bonne nutrition en azote, la Côte des Blancs peut également produire des arômes fermentaires en grande quantité qui mettent en valeur les vins produits à base de raisins à faible potentiel aromatique.

### PRINCIPALES APPLICATIONS

---

- Souche idéale pour tous les vins blancs de qualité où l'expression variétale domine comme les Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewürztraminer, Muscat.
- Permet une expression aromatique optimale pour la production de vins issus de cépages neutres.
- De par ses caractéristiques aromatiques, la Côte des Blancs a également démontré de très bons résultats pour la production des vins effervescents et rosés.

**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 Côte des Blancs  
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, SO<sub>2</sub>) 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 Œnologique, 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