

**RED STAR**

Montrachet

The original wine yeast



Saccharomyces cerevisiae

FICHE TECHNIQUE
OE_L_FR Montrachet
Rev: SEP2008 – Page 1/2

ORIGINE

- Il s'agit de la première souche de levure sélectionnée par l'Université de Davis en Californie, elle est très largement utilisée aux Etats-Unis.

CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

- Cette souche garantit un démarrage rapide de la fermentation en s'imposant rapidement face à la flore indigène du moût.
- Excellente résistance à l'alcool (jusqu'à 15% vol).
- Souche particulièrement recommandée pour des fermentations sans contrôle de température grâce à sa capacité à fermenter dans un large spectre de température (15 à 35°C).
- Bonne résistance face aux carences en nutriments des moûts (notamment en azote) et aux conditions difficiles (moûts très clarifiés, teneur élevée en SO₂)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Souche au profil aromatique neutre respectant les caractéristiques variétales.
- Sélectionnée pour sa capacité à produire des vins aux arômes francs et caractérisée par sa faible production d'acidité volatile et d'acétaldéhyde.

PRINCIPALES APPLICATIONS

- Souche idéale pour la production de grands volumes de vins où les œnologues recherchent une fermentation sûre.
- Très bien adaptée à la production de vins blancs et rouges de qualité où la complexité des arômes variétaux est recherchée.
- Souche idéale pour la production de vins rouges et blancs corsés.



RED STAR 

The original wine yeast



FICHE TECHNIQUE
OE_L_FR Montrachet
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 du 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 Œnologique, jusqu'à leur Date Limite d'Utilisation, dans les conditions de conservation mentionnées ci-dessus.