

**RED STAR**

Pasteur Red

The original wine yeast



Saccharomyces cerevisiae

FICHE TECHNIQUE
OE_L_FR Pasteur Red
Rev: SEP2008 – Page 1/2

ORIGINE

- Souche sélectionnée par l'**Université de Davis** (Californie). Largement utilisée aux Etats-Unis.

CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

- **Pasteur Red** est capable de garantir un départ rapide de la fermentation en prédominant la flore indigène.
- Bonne résistance à l'alcool (jusqu'à **15% vol.**)
- Présente une cinétique de fermentation régulière et complète dans un large éventail de température (**14°C à 34°C**)
- Basse production d'acides volatils et de composés sulfurés dans des **conditions nutritives adaptées**.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Pasteur Red** permet une bonne **extraction des poly phénols** du moût. Les résultats donnent des vins à **intensité colorante** plus importante et **plus structurés** en bouche.
- D'un point de vue aromatique, **Pasteur Red** met en évidence les **caractéristiques variétales** du vin en développant des notes de fruits rouges intenses qui rappellent le cassis ou la cerise
- Souche adaptée aux **besoins du marché international**. En effet, on obtient des vins caractérisés par leur **sucrosité** dont les arômes se fondent harmonieusement avec le bois d'un vieillissement en barrique.

PRINCIPALES APPLICATIONS

- Cette souche est sélectionnée pour la production de vins **structurés et complexes aptes au vieillissement**.
- Particulièrement adaptée aux exigences de l'œnologie moderne pour la production de vins issus des variétés internationales de type: **cabernet, merlot, syrah**.
- Adaptée à la production de **vins rouges concentrés de haute qualité**.



RED STAR 

The original wine yeast



FICHE TECHNIQUE
OE_L_FR Pasteur Red
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 35/38°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.