



**RED STAR** 

The original wine yeast



# Côte des Blancs

## Saccharomyces cerevisiae

SCHEDA TECNICA  
OE\_L\_IT Côte des Blancs  
Rev : JAN2008

### ORIGINE

---

- È stato selezionato da un vino francese. È una selezione speciale della **Red Star®**.

### CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

---

- Ceppo veloce che assicura una fermentazione regolare anche a basse temperature (12°C-14°C).
- **Debole incremento della temperatura**, quindi viene consigliato per le fermentazioni senza controllo della temperatura.
- Il potere alcoligeno è pari a **14 gradi alcolici**, la formazione di schiuma associata alla fermentazione è solitamente molto contenuta.
- **La produzione di acidità volatile o di composti solforati è sempre molto bassa** con un adeguato aggiunto nutrizionale (aggiunto equilibrato di azoto ammoniacale e organico).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

---

- I vini ottenuti con **Côte des Blancs** si presentano con degli **aromi fruttati molto fini**.
- Questo ceppo rispetta la **tipicità varietale** dell'uva amplificando gli aromi primari soprattutto nelle uve tipo Sauvignon Blanc, Moscato.
- In condizioni di buona disponibilità azotata produce notevoli quantità di aromi fermentativi anche a vini ottenuti da uva neutre.

### PRINCIPALI APPLICAZIONI

---

- Ideale per **tutti i grandi vini bianchi di buona espressione varietale** tipo Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewurztraminer, Moscato.
- **Ottima espressione aromatica** nella produzione di **vini bianchi originati da uve tendenzialmente neutre** con controllo della temperatura, quali **Trebbiano, Garganega, Malvasia**.
- Come lievito aromatico, ha mostrato ottime caratteristiche anche per la **spumantizzazione** sia in bottiglia che in autoclave, che nella produzione di vini rosati.

**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 