

**RED STAR**

# Montrachet

The original wine yeast



## Saccharomyces cerevisiae: Davis 522

SCHEDA TECNICA  
OE\_L\_IT Montrachet  
Rev : JAN2008

### ORIGINE

---

- È stato il primo ceppo selezionato dall'Università di Davis in California. Questo ceppo è **largamente utilizzato negli Stati Uniti**.

### CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

---

- Ceppo in grado di garantire un **rapido avvio del processo fermentativo** prendendo velocemente il sopravvento sulla flora indigena.
- Ha una buona resistenza all'alcol (fino a 15% vol.) ed è anche indicato per le fermentazioni **senza controllo della temperatura grazie a un ampio spettro di temperatura (15°C-35°C)**.
- Ottima resistenza alle carenze nutrizionali (**mosti poveri in azoto prontamente assimilabile**), ed alle condizioni sfavorevoli (mosto molto polito, alte concentrazioni di SO<sub>2</sub>).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

---

- Ceppo neutro sotto il profilo aromatico. **Rispetta la tipicità varietale**.
- Selezionato per la sua capacità a dare dei profumi molto netti, caratterizzati da **bassi tenori di acidità volatile ed acetaldeide**.

### PRINCIPALI APPLICAZIONI

---

- Ceppo di base ideale per i vini di grande volume laddove si ricerca principalmente la **sicurezza fermentativa**.
- Ideale per la produzione di vini bianchi o rossi di alta qualità, dove si ricerca la **complessità aromatica varietale**.
- Ottimo per la **produzione di vini rossi e bianchi corposi**.