



RED STAR



Pasteur Champagne

The original wine yeast



Saccharomyces bayanus

SCHEDA TECNICA
OE_L_IT Pasteur Champagne
Rev : JAN2008

ORIGINE

- È stato selezionato da l'Istituto Pasteur di Parigi. Questo ceppo è largamente utilizzato negli Stati Uniti.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Ceppo particolarmente vigoroso con una **buona tolleranza all'alcol** (fino a **16%vol.**).
- Si distingue per la sua **bassa produzione di acidità volatile e acetaldeide**.
- Buona resistenza **alle basse temperature (14°C)**.
- **Debole esigenze nutrizionali** (azoto assimilabile o acidi grassi).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Questo ceppo conferisce **notevole corposità e rotondità** grazie ad un'alta produzione di glicerina oltre a favorire lo sviluppo degli **aromi freschi e netti**.
- Si ottengono dei vini fermentati in purezza, con gradevoli aromi.
- Eccellente per la produzione di vini bianchi termoregolati e frizzanti.

PRINCIPALI APPLICAZIONI

- Ideale per i **vini prodotti in grande volumi**.
- **Produzione di vini rossi novelli e d'annata**.
- Produzione di **vini bianchi ad elevata gradazione alcolica** in cui si vogliono mantenere la freschezza e la tipicità varietale con controllo della temperatura.
- **Pasteur Champagne** è inoltre ottimo per ultimare e riprendere la fermentazione in vini che hanno subito degli **arresti con residui zuccherini**, grazie alla sua capacità di utilizzare il fruttosio e per la sua resistenza all'alcool.
- Produzione di **vini frizzanti e spumanti** con metodo Charmat, in particolare di Prosecco, data la sua finezza aromatica.

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