



RED STAR 

The original wine yeast



Pasteur Red

Saccharomyces cerevisiae

SCHEDA TECNICA
OE_L_IT Pasteur Red
Rev : jan2008

ORIGINE

- 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 un **buona resistenza all' alcol** (fino a 15% vol.)
- Presenta una **cinetica fermentativa regolare e completa** in uno spettro di temperatura compreso tra i 17°C e i 30°C.
- Bassissima produzione di acidità volatile e di acetaldeide in condizioni nutritive adeguate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Ceppo capace di **esaltare la morbidezza e la rotondità dei vini strutturati** grazie a la valorizzazione dei tannini più "dolci".
- E' un ceppo varietale **adatto alla vinificazione delle uve di vitigni bordolese**: sviluppa gli aromi tipo "erba tagliata" sul Cabernet e tipo frutta matura sul Merlot.
- Adatto alle **esigenze del mercato internazionale** producendo dei vini rossi corposi con poca astringenza.
- Produce **aromi complessi** che si fondono con l'apporto del legno per ottenere profili originali, e **da carattere alle varietà le piu povere** in materia.

PRINCIPALI APPLICAZIONI

- Consigliato per la **vinificazione dei grandi vini rossi da invecchiamento** e da "élevage" in barrique.
- Particolarmente adattato alla produzione di **vini rossi della famiglia dei Cabernet, Merlot, Shiraz, e di tutti i vini strutturati**.
- Fermentazione di uve di **lunga macerazione ricche di tannini astringenti**.

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 