



**RED STAR** 

The original wine yeast



Premier Cuvée

## Saccharomyces bayanus

SCHEDA TECNICA  
OE\_L\_IT Premier Cuvée  
Rev : JAN2008

### ORIGINE

---

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

### CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

---

- Ceppo capace di dare **fermentazioni rapide**, regolari e complete in un intervallo molto ampio di temperatura (7°C-35°C). Premier Cuvée è il **ceppo più vigoroso della linea Red Star® da un punto di visto fermentativo. Fermenta fino al abbattimento degli zuccheri.**
- Ottima tolleranza alle alte gradazioni alcoliche (fino a 18 gradi) e alle alte concentrazioni in SO2 libera.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

---

- Ceppo abbastanza neutro da un punto di vista organolettico. Permette dunque a delle uve tipo **Chardonnay o Pinot Nero di esprimere la loro tipicità varietale in purezza o nell'assemblaggio.**
- Produce una quantità di aromi tipici dell'affinamento del "méthode champenoise": crosta di pane, noccioline, burro...
- Premier Cuvé è il ceppo ideale per la **presa di schiuma dei grandi spumanti nei quali valorizza le caratteristiche varietale del vino di base.**

### PRINCIPALI APPLICAZIONI

---

- Ideale per **tutti i spumanti di qualità**: Metodo classico, Metodo Charmat, e nella produzione di vini frizzanti ottenuti da vini base di Chardonnay, Pinot (Nero, Bianco e grigio), Prosecco, Freisa e Bonarda.
- Adatto anche alla produzione di **vini bianchi secchi ad espressione varietale** (Chardonnay, Pinot grigio, Pinot Bianco e Prosecco).
- Inoltre è particolarmente adattato per i vini che hanno subito un **arresto fermentativo.**

**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 