



RED STAR 

The original wine yeast



Premier Rouge

Saccharomyces cerevisiae

TÉCNICA DATASHITO
OE_L_EN Premier Rouge
Rev.: SEP2008 – Página 1/2

ORIGEN

- Seleccionado por la Universidad de Davis, California. Esta cepa de levadura es ampliamente utilizada en los Estados Unidos..

PROPIEDADES FERMENTATIVAS

- Esta cepa garantiza un **comienzo rápido del proceso de fermentación** mientras toma inmediatamente ventaja sobre la flora autóctona
- **Buena resistencia al alcohol** (hasta 15% vol.)
- presentar un **cinética de fermentación completa y regular** dentro de un amplio rango de temperatura de 17°C a 30°C
- Baja acidez volátil y producción de acetaldehído en condiciones nutricionales adecuadas

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Cepa capaz de mejorar la suavidad y la redondez de los vinos con cuerpo gracias a la valorización de los taninos más ligeros
- Cepa varietal adaptada a la **vinificación de uvas de Burdeos**: desarrollo de aromas de “hierbas cortadas” con Cabernet Sauvignon y aromas de “frutas maduras” con Merlot
- Adaptado para **mercado internacional** requisitos por **producir vinos tintos con cuerpo pobres en astringencia**
- Producción de aromas complejos que se combinan con sabores a roble para crear un perfil organoléptico muy original, que puede aportar carácter a los vinos más ligeros.

SUGERENCIAS DE APLICACIONES

- Recomendado para las vinificaciones de **vinos tintos de alta calidad envejecidos en barricas de roble**
- Particularmente adaptado a la elaboración de vinos tintos de **familias de uva Cabernet, Merlot y Shiraz y a todos los vinos con cuerpo**
- **Para maceraciones largas con uvas ricas en taninos astringentes**



RED STAR 

TÉCNICA FICHA - REF. - 02/01

The original wine yeast



TÉCNICA DATASHITO
OE_L_EN Premier Rouge
Rev.: SEP2008 – Página 2/2

USOS

- El tiempo de rehidratación debe ser de 20 a 25 minutos.
- Esta cepa debe rehidratarse en diez veces su peso de agua azucarada o en una mezcla de un tercio de mosto y dos tercios de agua. La temperatura de la mezcla debe ser de 35/38°C (95/100°F). Revuelva durante 20 minutos.
- Espolvorear lentamente el medio de cultivo en 3 veces el peso del mosto para que las levaduras se adapten a su nuevo medio de fermentación (diferencia de temperatura, presión osmótica, SO₂), luego espere 10 minutos.
- Esta mezcla se puede agregar directamente al tanque de fermentación con una mezcla uniforme. La diferencia de temperatura entre la levadura rehidratada y el tanque no debe exceder los 10°C, siendo el óptimo 5°C.

DOSIS

20 a 30 g/hl (Promedio: 2,2 lbs. por 1.000 gal.)

EMBALAJE

Caja de 20 sobres envasados al vacío de 500 g cada uno (10 kg) Caja
de 1125 sobres envasados al vacío de 5 g cada uno (5,625 kg)

ALMACENAMIENTO

La vida útil del paquete al vacío sin abrir a temperatura ambiente (20 °C, 68 °F) es de hasta 2 años. Si se mantiene refrigerado (4°C, 45°F), la vida útil excederá los 2 años. Después de abrir, usar dentro de las 4 semanas. Guarde un paquete abierto sellado herméticamente, bajo refrigeración, eliminando la mayor cantidad de aire posible.

Los productos Red Star® cumplen con el Codex Enológico, hasta la Fecha de Consumo Preferente, en las condiciones de almacenamiento mencionadas anteriormente.

**FERMENTIS**

Division of S.I.Lesaffre

Springer biológico
103, Rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex - Francia
Tel : +33 (0)1 49 77 18 46 - Fax : +33 (0)1 49 77 03 58 - www.fermentis.com

**LESAFFRE**
GROUP