



RED STAR 

The original wine yeast



Blanco Premier

Saccharomyces bayanus

TÉCNICADATASHITO
OE_L_SP Champán Pasteur
Rev: JUN2008 - Página 1/2

ORIGEN

- Seleccionado por el Instituto Pasteur de París. Ampliamente utilizado en los Estados Unidos de América.

PROPIEDADES FERMENTATIVAS

- Cepa de levadura particularmente fuerte con un **amuy alta tolerancia al alcohol (> 16% vol.)**
- **Baja acidez volátil y producción de acetaldehído.**
- Buena resistencia a **fermentación a baja temperatura (14°C).**
- **Bajo requerimiento de nutrientes (nitrógeno y ácidos grasos).**

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Esta cepa de levadura confiere **cuerpo y redondez gracias a su alta producción de glicerol** y promueve la **desarrollo de aromas frescos y limpios.**
- Permite obtener aromas puros y agradables gracias a una fermentación directa.
- Excelente para la producción de **vinos blancos termorregulados y espumosos.**

SUGERENCIAS DE APLICACIONES

- Ideal para **vinos producidos en gran cantidad.**
- **Elaboración de vinos jóvenes.**
- Producción de **vinos blancos y tintos altos en alcohol**, en el que el enólogo quiere mantener la frescura y los aromas varietales mientras controla la temperatura de fermentación.
- **Champán Pasteur** es una de las mejores cepas para **evitar fermentaciones lentas y reiniciar las atascadas con azúcares residuales restantes** gracias a su capacidad de asimilar la fructosa y de resistir al alcohol.
- Recomendado para la producción de **vinos espumosos procesados por métodos tradicionales o Charmat.**



RED STAR



The original wine yeast



TTÉCNICADATASHITO
OE_L_SP Champán Pasteur
Rev: JUN2008 – 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 38/40 °C (100/104 °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)

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® están cumpliendo con el Codex Enológico, hasta la Fecha de Consumo Preferente, en las condiciones de almacenamiento mencionadas anteriormente.