



RED STAR 

Premier Classique

The original wine yeast



Saccharomyces cerevisiae

TÉCNICA DATASHITO
OE_L_ES Montrachet
Rev: JUN2008 – Página 1/2

ORIGEN

- Primera cepa de levadura seleccionada por la Universidad de Davis, California. Ampliamente utilizado en los Estados Unidos de América.

PROPIEDADES FERMENTATIVAS

- Esta cepa garantiza un **inicio rápido de la fermentación** asentándose rápidamente en el mosto frente a la microflora autóctona.
- Buena resistencia al alcohol (hasta 15% vol.) y especialmente recomendado para fermentaciones sin control de temperatura gracias a su capacidad de fermentar en un **amplio rango de temperatura (15°C a 35°C, 59°F a 95°F)**.
- Óptima resistencia a todas las carencias nutricionales (**mostos pobres en nitrógeno disponible**) ya condiciones difíciles (mostos muy clarificados, alto contenido en SO₂).

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Cepa neutra en cuanto al perfil aromático. **Respeto a la variedad.**
- Seleccionado por su capacidad para dar **aromas muy limpios** y caracterizado por una **baja producción de acidez volátil y acetaldehído.**

SUGERENCIAS DE APLICACIONES

- Cepa ideal para grandes volúmenes de vino cuando los enólogos buscan principalmente una **fermentación segura.**
- Bien adaptado a la producción de **vinos tintos y blancos de alta calidad, en los que se desea complejidad aromática varietal.**
- Óptimo para la producción de **vinos tintos y blancos con cuerpo.**



RED STAR 

The original wine yeast



TÉCNICA DATASHITO
OE_L_ES Montrachet
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® son conformes al Codex Enológico, hasta la Fecha de Consumo Preferente, en las condiciones de almacenamiento mencionadas anteriormente.