



**RED STAR** 

The original wine yeast



Premier Cuvée

## Saccharomyces bayanus

### ORIGEM E DESCRIÇÃO GERAL

---

- A Premier Cuvée é originária **da França** e foi especialmente selecionada pela Lesaffre.
- **Uma das mais rápidas, limpas e neutras da linha Red Star, recomendada para todos os fins.**

### PROPRIEDADES FERMENTATIVAS

---

- **Fermentação rápida.**
- **Ampla faixa de temperatura:** 10 °C a 35 °C (50 °F a 95 °F).
- Levedura com **alta tolerância ao etanol** (até 16% vol.) **e ao SO<sub>2</sub>.**
- Fermenta até secar com **requisitos de nitrogênio muito baixos.**
- Cepa killer com **excelente sedimentação.**

### PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS

---

- Cepa neutra perfeita para **expressão aromática varietal ideal.**
- A Premier Cuvee traz **redondeza** a vinhos elegantes.
- Essa cepa produz **aromas característicos do método Champenoise:** massa de pão, avelã, manteiga...

### SUGESTÕES DE APLICAÇÃO

---

- **Adaptada a todos os tipos de vinhos: tinto, branco ou espumante**
- Ideal para **espumantes** de alta qualidade, com **método clássico ou Charmat** feito com Chardonnay ou Pinot (Noir, Blanc e Gris).
- Bem adaptada para a produção de **vinhos brancos secos com expressão varietal.**
- Ótimo desempenho para **reiniciar fermentações emperradas.**



**RED STAR**

# Premier Cuvée

The original wine yeast



## RECOMENDAÇÃO DE USO

---

- Despeje a quantidade desejada de levedura em 10 vezes o seu peso de água da torneira a 30-35 °C em um recipiente largo. Cubra toda a área da superfície da água, criando uma fina camada de fermento.
- Deixe descansar por 20 minutos.
- Mexa delicadamente para completar a reidratação do fermento e evitar a formação de grumos.
- Dobre lentamente o volume da suspensão de levedura adicionando mosto do tanque, sem deixar de mexer, para diminuir a temperatura do iniciador de levedura e iniciar a ativação da levedura. A diferença de temperatura entre a levedura reidratada e o tanque não deve exceder 10 °C, sendo ideal 5 °C.
- Deixe descansar por mais 10 minutos.
- Homogenize e incorpore a levedura ao mosto.

## DOSAGEM

---

20 a 30 g/hL (média: 2,2 lb por 1.000 gal.)

## ARMAZENAMENTO

---

O prazo de validade em temperatura ambiente (20 °C, 68 °F) dos pacotes a vácuo fechados é de até 4 anos. Após a abertura, usar em até 4 semanas. Armazene embalagens abertas hermeticamente fechadas, sob refrigeração, removendo o máximo de ar possível.

Os produtos Red Star® estão em conformidade com o Código Enológico até a data de validade final, nas condições de armazenamento mencionadas acima.

