



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® 1907

Hefe zur Erzeugung von Schaumweinen mit aromatischer Frische

CHARAKTERISTIKA

Nachdem fünf Jahre lang Studien und Versuche durchgeführt wurden, hat die Station Œnoteknikue de Champagne den Stamm **SOEC® 1907** ausgewählt. Dieser Hybrid wurde speziell entwickelt, um frische, aromatische Schaumweine zu erzeugen, und zwar auch in sehr heißen Weinbauregionen.

SOEC® 1907 zeichnet sich durch Folgendes aus:

- Ausgezeichnete Gärfähigkeit, sowohl bei der ersten als auch bei der zweiten Gärung
- Perfekte Kompatibilität mit den anderen Stämmen der Produktreihe von SOEC®
- Frisches, fruchtiges Profil mit Noten von weißem Pfirsich, grünem Apfel und Birne

Sie ist die ideale Hefe für alle Arten von Schaumweinen, ob sie durch Flaschengärung oder nach dem Martinotti-Charvat-Verfahren erzeugt werden. Mit ihr lassen sich insbesondere in heißen Weinbauregionen frische Weine erzielen.

Der Name **SOEC® 1907** geht auf das Jahr zurück, in dem das Charvat-Verfahren entwickelt wurde. Denn dieser Stamm lässt sich hervorragend bei diesem Verfahren einsetzen, und zwar sowohl bei der Erzeugung von Grundweinen als auch bei der zweiten Gärung.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Art: Hybrid aus *Saccharomyces cerevisiae galactose* (vormals *bayanus*) und *Saccharomyces cerevisiae*
- Latenzzeit: gering
- Gärkinetik: schnell
- Temperaturbereich der Gärung: 10 bis 30 °C
- Alkoholtoleranz: 15 % vol
- Kinetik der zweiten Gärung: schnell
- Temperaturbereich der zweiten Gärung: 10 bis 25 °C
- Alkoholtoleranz bei der zweiten Gärung: Grundwein bis 12 % vol
- Bildung flüchtiger Säure: gering
- Stickstoffbedarf: gering (mäßig für die Ausbildung intensiver aromatischer Noten)
- SO₂-Bildung: gering
- Bildung von Benztraubensäure: mäßig bis gering
- Acetaldehyd-Bildung: mäßig bis gering
- Glycerin-Bildung: mäßig bis gering

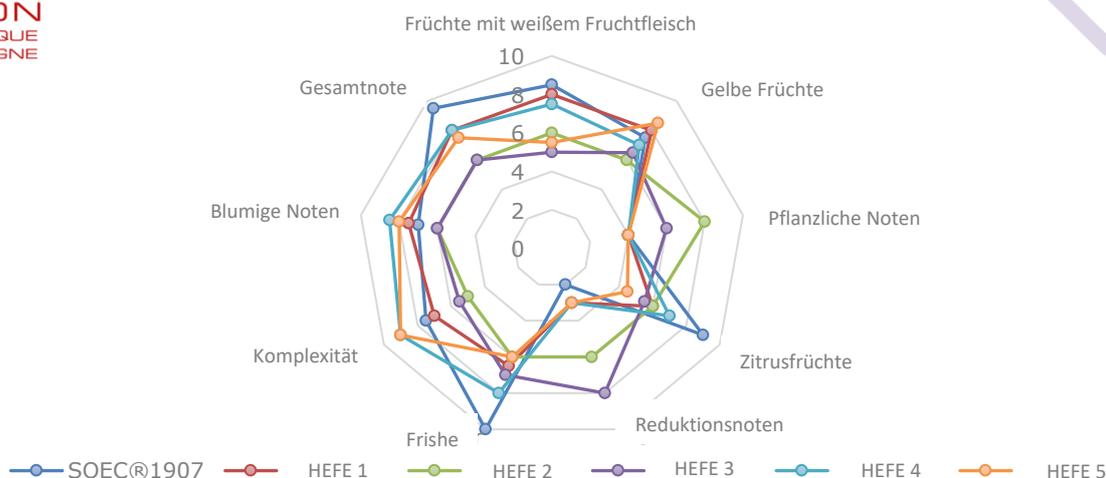
107/2025 – 1/2



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



Diagramm: Grundweinverkostung



ANWENDUNG

- Erzeugung aller Arten von Schaumweinen
- Martinotti-Charmat-Verfahren, Flaschengärung, Méthode Ancestrale

DOSAGE

- Empfohlene Dosage: 20 g/hL

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Zur Erzeugung von Grundweinen: Die aktive Trockenhefe in einer Wasser-Most-Mischung (1:1) dispergieren, die dem 10-fachen ihres Gewichts entspricht und deren Temperatur zwischen 35 und 40 °C liegt. Beispiel: 500 g aktive Trockenhefe in eine Mischung aus 2,5 L Wasser und 2,5 L Most mit 37 °C geben. 20 Minuten ruhen lassen und anschließend den Hefeansatz leicht durchmischen. Den Hefeansatz in eine Mostmenge geben, die dem 10- bis 20-fachen seines Volumens entspricht. 6 bis 12 Stunden gehen lassen und dann in den Tank geben.
2. Für die zweite Gärung: Die Hefe muss an den Alkohol sowie an die speziellen Bedingungen des Weins (pH-Wert, SO₂, Temperatur etc.) akklimatisiert werden. Hierzu wird über 2 bis 5 Tage gemäß den Empfehlungen Ihres Önologen ein Gäransatz hergestellt.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

500 g

LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen Ort originalverpackt aufbewahren.
Sofort nach dem Öffnen verbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.

107/2025 – 2/2