

SOEC® 1907

Levadura para la elaboración de vinos espumosos caracterizados por su frescura aromática

CARACTERÍSTICAS

Tras 5 años de estudios y ensayos, la *Station Œnoteknique de Champagne*® ha seleccionado la cepa **SOEC® 1907**, un híbrido desarrollado especialmente para producir vinos espumosos frescos y aromáticos, incluso en regiones vitivinícolas con altas temperaturas.

SOEC® 1907 se distingue por presentar:

- Una excelente capacidad fermentativa, tanto para la primera fermentación como para la toma de espuma
- Una compatibilidad total con las otras cepas de la gama SOEC®.
- Un perfil afrutado fresco con notas de melocotón blanco, manzana verde y pera.

Es una levadura ideal para todos los tipos de vinos espumosos (método tradicional, método Martinotti-Charmat, etc.) y está particularmente adaptada para seguir un protocolo de tipo «Frescura» en las regiones vitícolas cálidas.

SOEC® 1907 toma su nombre del año en que se inventó el método Charmat ya que esta cepa ha mostrado una propensión relevante al tratamiento de los vinos por este método, tanto en la elaboración de los vinos base para espumosos como en la toma de espuma.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

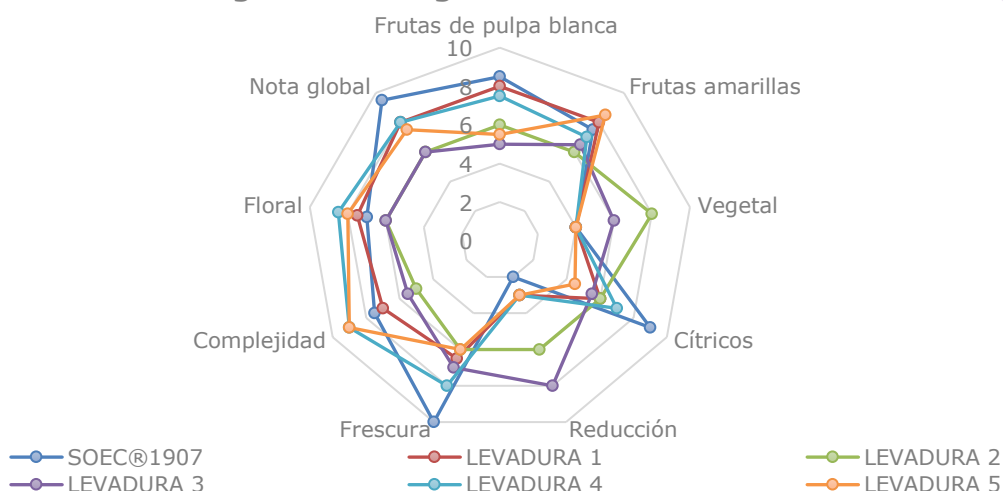
- Especie: híbrido entre *Saccharomyces cerevisiae galactose* (ex *bayanus*) y *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fase de latencia: baja.
- Cinética de fermentación: rápida.
- Intervalo de temperaturas para la FA: 10 a 30 °C.
- Resistencia al alcohol: 15% vol.
- Cinética de la toma de espuma: rápida.
- Intervalo de temperaturas para la toma de espuma: 10 a 25 °C.
- Resistencia al alcohol en la toma de espuma: vinos base hasta 12% vol.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Necesidades de nitrógeno: bajas (medianas para el desarrollo de notas aromáticas intensas).
- Producción de SO₂: baja.
- Producción de ácido pirúvico: mediana a baja.
- Producción de acetaldehído: mediana a baja.
- Producción de glicerol: mediana a baja.



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Diagrama de degustación en vinos base



APLICACIONES

- Elaboración de vinos espumosos de todos los tipos.
- Método Martinotti-Charmat, Método Tradicional, Método Ancestral.

DOSIS

- Dosis recomendada: 20 g/hL.

MODO DE EMPLEO

1. Para la elaboración del vino base: dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en la misma proporción y a una temperatura entre 35 y 40 °C. Ejemplo: 500 g de LSA en una mezcla compuesta por 2.5 L de agua y 2.5 L de mosto a 37 °C. Dejar reposar 20 minutos y después homogeneizar suavemente. Añadir la preparación de levaduras en 10 a 20 veces su volumen de mosto. Dejar fermentar durante 6 a 12 horas y finalmente añadir al depósito de mosto.
2. Para la toma de espuma: es necesario aclimatar las levaduras al alcohol, así como a las condiciones específicas del vino (pH, SO₂, temperatura, etc.). Para ello, preparar un pie de cuba durante 2 a 5 días siguiendo los consejos de su enólogo

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

500 g.

CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco, en su envase original.
Una vez abierto el envase, utilizar inmediatamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

107/2025 – 2/2