

SOEC® 1907

Levure pour la production de vins effervescents caractérisés par leur fraîcheur aromatique

CARACTERISTIQUES

Après 5 ans d'études et d'expérimentations, la Station Œnoteknique de Champagne® a sélectionné la souche **SOEC® 1907**, un hybride spécialement développé pour produire des vins effervescents frais et aromatiques, y compris dans les régions viticoles soumises à de fortes chaleurs.

SOEC® 1907 se distingue par :

- Une excellente aptitude fermentaire, aussi bien en première fermentation que pour la prise de mousse,
- Sa parfaite compatibilité avec les autres souches de la gamme SOEC®,
- Un profil fruité frais aux notes de pêche blanche, de pomme verte et de poire.

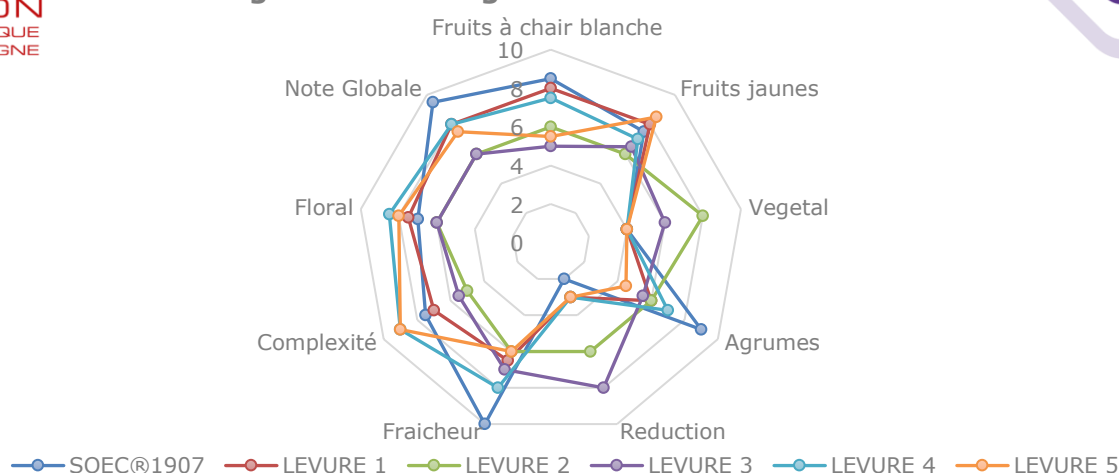
C'est une levure idéale pour tous les types de vins effervescents, qu'il s'agisse de la méthode classique ou de la méthode Martinotti-Charmat, et particulièrement adaptée dans le cadre d'un protocole « Fraicheur » dans les régions viticoles chaudes.

SOEC® 1907 tire son nom de l'année d'invention de la méthode Charmat car cette souche a montré une propension remarquable à traiter les vins selon cette méthode, tant pour l'élaboration de bases de vins effervescents que pour la prise de mousse.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- Espèce : hybride entre *Saccharomyces cerevisiae galactose* (ex *bayanus*) et *Saccharomyces cerevisiae*
- Phase de latence : Faible
- Cinétique de fermentation : rapide
- Intervalle de température de FA : 10 à 30 °C
- Tolérance à l'alcool : 15 %vol.
- Cinétique en prise de mousse : rapide
- Plage de température en prise de mousse : 10 à 25 °C
- Tolérance à l'alcool en prise de mousse : base de vin effervescent jusqu'à 12 %vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoins en azote : faibles (moyens pour le développement de notes aromatiques intenses)
- Production de SO₂ : faible
- Production d'acide pyruvique : moyenne à faible
- Production d'acétaldéhyde : moyenne à faible
- Production de glycérol : moyenne à faible

Diagramme de dégustation sur vins de base



APPLICATIONS

- Elaboration de tous les vins effervescents.
- Méthode Martinotti-Charmat, Méthode Classique, Méthode Ancestrale.

DOSE D'EMPLOI

- Dose recommandée : 20 g/hL.

MODE D'EMPLOI

1. Pour l'élaboration de vins de base : disperser les levures sèches active (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et de température comprise entre 35 et 40 °C. Exemple : 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C. Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Incorporer le levain dans 10 à 20 fois son volume de moût. Laisser fermenter 6 à 12 heures puis incorporer à la cuve.
2. Pour la prise de mousse : il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool ainsi qu'aux conditions spécifiques des vins (pH, SO₂, température...). Pour ce, réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours en suivant les conseils de votre œnologue.

Précautions d'emploi :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utilisation conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

500 g.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.
A utiliser immédiatement après ouverture.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord