

SOEC® 1907

Lievito per la produzione di vini spumanti e frizzanti dotati di freschezza aromatica

CARATTERISTICHE

Dopo 5 anni di studio e di sperimentazione, la Station Oenotechnique de Champagne ha selezionato **SOEC® 1907**. Si tratta di un ceppo di lievito ibrido, con spiccate attitudini alla produzione di spumanti freschi ed aromatici, anche in zone viticole particolarmente calde.

SOEC® 1907 si distingue per:

- eccellenti capacità fermentative, sia in prima fermentazione che in presa di spuma.
- perfetta compatibilità con gli altri ceppi della gamma SOEC.
- profili freschi fruttati, con note di pesca a polpa bianca, mela verde e pera

È un lievito ideale per tutte le tipologie di vini spumanti sia Metodo Classico che Martinotti-Charmat ed è particolarmente indicato nel contesto di un protocollo "Fraicheur" in zone viticole calde.

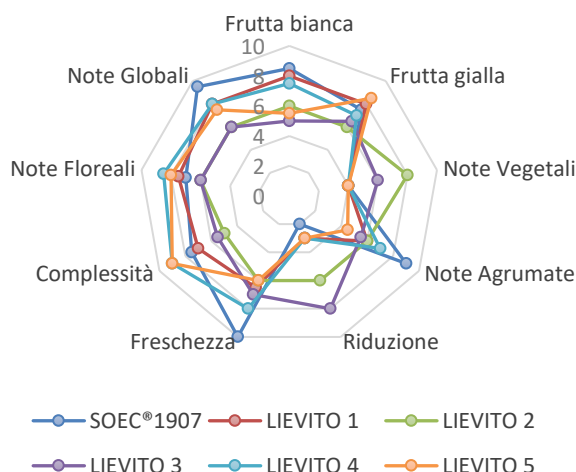
SOEC® 1907 prende questo nome dall'anno d'invenzione del metodo Charmat, poiché il ceppo ha dimostrato una notevole propensione all'elaborazione dei vini con questo metodo, sia per la produzione di basi spumante sia per la presa di spuma.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Specie: ibrido tra *Saccharomyces cerevisiae* galactose (ex bayanus) e *Saccharomyces cerevisiae*
- Fase di latenza : bassa
- Cinetica fermentativa : rapida
- Intervallo temperatura di FA : 10 a 30 °C
- Tolleranza all'alcool: 15 % Vol.
- Cinetica in PDS : rapida
- Intervallo temperatura in presa di spuma : 10 a 25 °C
- Tolleranza all'alcool in presa di spuma : base spumante fino a 12 % Vol
- Produzione d'acidità volatile : bassa
- Fabbisogno d'azoto: basso (medio per spingere sulle note aromatiche)
- Produzione di SO₂ : bassa
- Produzione d'acido piruvico : medio - bassa
- Produzione d'acetaldeide : medio-bassa
- Produzione di glicerolo : medio – bassa

107/2025 – 1/2

Diagramma di degustazione su vini base



APPLICAZIONI

- Elaborazione di tutti i vini effervescenti.
- Metodo Martinotti-Charmat, Metodo Classico, Metodo Ancestrale

DOSAGGIO

- Dose raccomandata: 20 g/hL.

MODALITÀ D'USO

1. Per l'elaborazione delle basi spumante: disperdere il lievito secco attivo (LSA) in 10 volte il suo peso, in una miscela di acqua e mosto in proporzione equivalente a una temperatura tra 35 e 40 °C. Esempio: 500 g di LSA, in una miscela composta da 2,5 L d'acqua e 2,5 L di mosto a 37 °C. Lasciar riposare 20 minuti poi omogenizzare dolcemente. Incorporare la preparazione di lievito in un volume di mosto da 10 a 20 volte superiore. Lasciar fermentare da 6 a 12 ore, poi incorporare alla massa.
2. Per la presa di spuma: è necessario acclimatare il lievito all'alcool così come alle altre condizioni specifiche del vino (pH, SO₂, temperatura...). Per questo motivo, realizzare un pied de cuve da 2 a 5 giorni seguendo i consigli del vostro enologo.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 500 g.

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, sigillata, al riparo dalla luce in un ambiente asciutto e privo di odori. Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

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

107/2025 – 2/2