



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® 1907

Levedura para a produção de vinhos espumantes caracterizados pela sua frescura aromática

CARACTERÍSTICAS

Após 5 anos de estudos e experimentação, a Station Œnoteknique de Champagne selecionou a estirpe **SOEC® 1907**, um híbrido especialmente desenvolvido para produzir vinhos espumantes frescos e aromáticos, mesmo em regiões vitícolas sujeitas a temperaturas elevadas.

SOEC® 1907 distingue-se por:

- Uma excelente capacidade fermentativa, tanto na primeira fermentação como na tomada de espuma
- A sua perfeita compatibilidade com as outras estirpes da gama SOEC®
- Um perfil frutado e fresco com notas de pêsego branco, maçã verde e pera.

É uma levedura ideal para todos os tipos de vinho espumante, quer se utilize o método clássico ou o método Martinotti-Charvat, e é particularmente adequada para protocolos "Fraicheur" em regiões vitícolas quentes.

SOEC® 1907 deve o seu nome ao ano em que foi inventado o método Charvat, uma vez que esta estirpe demonstrou uma notável propensão para tratar os vinhos elaborados por este método, tanto na produção de bases de vinhos espumantes como na tomada de espuma.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

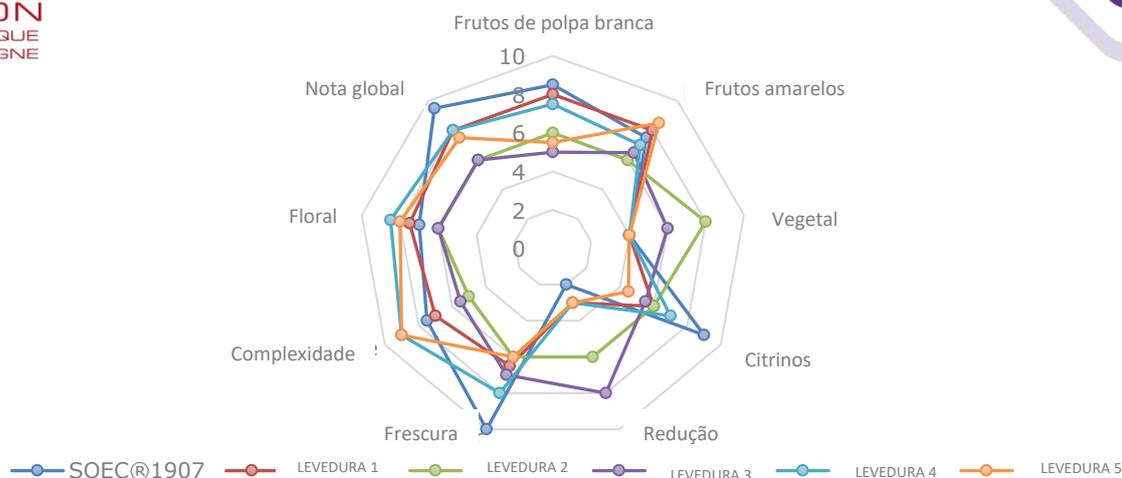
- Espécie: híbrido entre *Saccharomyces cerevisiae galactose* (ex *bayanus*) e *Saccharomyces cerevisiae*
- Fase de latência: baixa
- Cinética de fermentação: rápida
- Intervalo de temperatura da FA: 10 a 30 °C
- Tolerância ao álcool: 15% vol.
- Cinética na tomada de espuma: rápida
- Gama de temperaturas na tomada de espuma: 10 a 25 °C
- Tolerância ao álcool na tomada de espuma: base de vinho espumante até 12% vol.
- Produção de acidez volátil: baixa
- Necessidade de azoto: baixa (média para desenvolver notas aromáticas intensas)
- Produção de SO₂: baixa
- Produção de ácido pirúvico: média a baixa
- Produção de acetaldéido: média a baixa
- Produção de glicerol: média a baixa



STATION
ENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Diagrama de prova de vinhos de base



APLICAÇÕES

- Produção de todos os vinhos espumantes.
- Método Martinotti-Charvat, Método Clássico, Método Ancestral.

DOSAGEM

- Dose recomendada: 20 g/hL.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Para a produção de vinhos de base: dispersar a levedura seca ativa (LSA) em 10 vezes o seu peso de uma mistura de água e mosto em proporções equivalentes e a uma temperatura entre 35 e 40 °C. Exemplo: 500 g de LSA numa mistura de 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37 °C. Deixar repousar durante 20 minutos, e, em seguida, homogeneizar suavemente o agente fermentador. Incorporar o agente fermentador em 10 a 20 vezes o seu volume de mosto. Deixar fermentar durante 6 a 12 horas e, em seguida, incorporar na cuba.
2. Para a tomada de espuma: é necessário aclimatizar a levedura ao álcool e às condições específicas do vinho (pH, SO₂, temperatura, etc.). Para o efeito, fazer um pé de cuba durante 2 a 5 dias, seguindo os conselhos do seu enólogo.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

500 g.

CONSERVAÇÃO

Conservar num local fresco e seco na embalagem original.
Utilizar imediatamente após a abertura.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

107/2025 - 2/2