

## SOEC® 1907

### Дрожжи для производства игристых вин со свежим ароматом

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ

После пятилетних исследований и опытов Station Œnotechnique de Champagne селекционировала штамм **SOEC® 1907**, особый гибрид для производства свежих и ароматных игристых вин, в том числе в очень жарких винодельческих регионах.

#### SOEC® 1907 отличаются:

- Ферментативными качествами, как при первичном, так и при вторичном брожении,
- Превосходной совместимостью с другими штаммами линейки SOEC®,
- Свежим фруктовым профилем: ноты белого персика, зеленого яблока и груши.

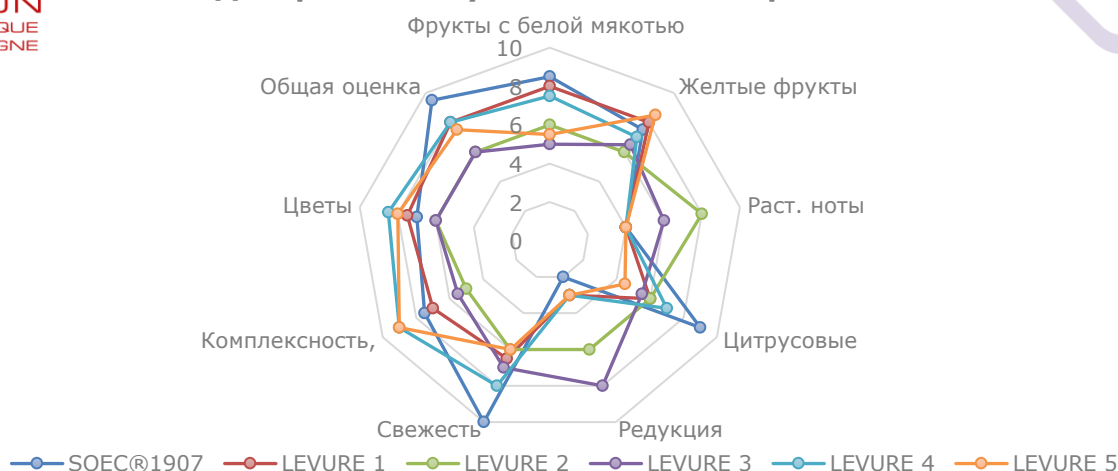
Это идеальные дрожжи для всех типов игристых вин, будь то классический метод или Шарма. Подходят под протокол производства свежих вин в жарких регионах.

**SOEC® 1907** обозначает год изобретения метода Шарма, так как этот штамм показал ощутимый прогресс при производстве вин этим методом, как для производства «базы» для игристых вин, так и при вторичном брожении.

#### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Вид: гибрид *Saccharomyces cerevisiae galactose (ex bayanus)* и *Saccharomyces cerevisiae*
- Латентная фаза: слабая
- Кинетика брожения: быстрая
- Диапазон температур спиртового брожения: 10 - 30°C
- Устойчивость к алкоголю: 15 %vol.
- Кинетика вторичного брожения
- Диапазон температур вторичного брожения: 10 - 25°C
- Устойчивость к алкоголю при вторичном брожении: «база» для игристых вин до 12 % Vol.
- Производство летучей кислотности: слабое
- Потребность в азоте: слабая (средняя для развития интенсивных нот аромата)
- Производство SO<sub>2</sub>: слабое
- Производство пировиноградной кислоты: среднее - слабое
- Производство ацетальдегида: среднее - слабое
- Производство глицерола: среднее - слабое.

## Диаграмма дегустации виноматериалов



## ПРИМЕНЕНИЕ

- Производство всех игристых вин.
- Метод Шарма, Классический метод, Древний метод.

## ДОЗИРОВКА

- Рекомендуемая дозировка: 20 г/гл

## МЕТОД ПРИМЕНЕНИЯ

1. Для приготовления виноматериала: насыпать активные сухие дрожжи (СД) в пропорции 10 к 1 от веса в смесь воды и сусла в эквивалентной пропорции температурой 35 - 40°C. Пример : 500 г СКД, в смесь состоящую из 2,5 л воды и 2,5 л сусла при 37°C. Дать настояться 20 минут. Затем, аккуратно привести разводку в однородное состояние. Влить дрожжевую разводку в сусло в пропорции 1 к 10 или 20. Оставить бродить 6 - 12 часов. Затем влить в емкость.
2. Для вторичного брожения: дрожжи должны "привыкнуть" к уровню алкоголя и к особым условиям вина (pH, SO<sub>2</sub>, температура...). Для приготовления разводки необходимо 2 -5 дней: согласно рекомендациям вашего энолога.

### Особенности применения:

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии  
Использовать в соответствии с действующими нормами

## УПАКОВКА

500 г

## ХРАНЕНИЕ

Хранить в прохладном сухом месте в оригинальной упаковке.

Использовать сразу после вскрытия упаковки.

*Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.*

**107/2025 – 2/2**