



STATION  
GÉNOTÉCHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## SOEC® 1971

---

### Hefe zur Erzeugung eleganter Schaumweine mit großer Aromenfinesse

#### CHARAKTERISTIKA

---

Die Erzeugung frischer, fruchtiger Schaumweine entspricht einer ständig wachsenden Nachfrage auf zahlreichen Schaumweinemärkten weltweit.

**SOEC® 1971** ist ein *Saccharomyces cerevisiae* galactose-Stamm, der Folgendes bietet:

- ausgezeichnete Gäreigenschaften, die erforderlich sind, um die grundlegenden Etappen der Schaumweinerzeugung abzuschließen,
- fruchtige, frische und ausgewogene Schaumweinprofile.

**SOEC® 1971** ist ein Stamm, der vom Mikrobiologielabor der "Direction Qualité et Développement Durable du CIVC" ausgewählt, getestet und genehmigt wurde.

#### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

---

- Art: *Saccharomyces cerevisiae* galactose (ehemals bayanus)
- Killerfaktor: Killer K2 positiv
- Latenzzeit: mittel
- Gärkinetik: schnell
- Temperaturbereich der Gärung: 10 bis 30 °C
- Alkoholtoleranz: 15,5 % vol
- Kinetik der zweiten Gärung: schnell
- Temperaturbereich der zweiten Gärung: 10 bis 25 °C
- Alkoholtoleranz bei der zweiten Gärung: Grundwein bis 12 % vol
- Bildung flüchtiger Säure: gering
- Stickstoffbedarf: gering
- SO<sub>2</sub>-Bildung: gering
- Bildung von Benztraubensäure: mäßig
- Acetaldehyd-Bildung: mäßig bis gering
- Glycerinbildung: mäßig

#### ANWENDUNG

---

- Erzeugung von Schaumweinen.
- Traditionelle Flaschengärung, Méthode ancestrale, Großraumverfahren (Méthode Charmat)

#### DOSAGE

---

- Empfohlene Dosage: 20 g/hL.
- Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: unbeschränkt.

109/2023 – 1/2



STATION  
GENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## GEBRAUCHSANWEISUNG

---

- Zur Grundweinerzeugung: Die aktive Trockenhefe in einer Wasser-Most-Mischung (1:1) dispergieren, die dem 10-fachen ihres Gewichts entspricht und deren Temperatur zwischen 35 und 40 °C liegt. Beispiel: 500 g aktive Trockenhefe in eine Mischung aus 2,5 L Wasser und 2,5 L Most mit 37 °C geben. 20 Minuten ruhen lassen und anschließend den Hefeansatz leicht durchmischen. Den Hefeansatz in eine Mostmenge geben, die dem 10- bis 20-fachen seines Volumens entspricht. 6 bis 12 Stunden gehen lassen und dann in den Tank geben.
- Für die zweite Gärung: Die Hefe muss an den Alkohol sowie an die speziellen Bedingungen des Weins (pH-Wert, SO<sub>2</sub>, Temperatur etc.) akklimatisiert werden. Hierzu wird über 2 bis 5 Tage gemäß den Empfehlungen Ihres Önologen ein Gäransatz hergestellt.

### Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.  
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

## VERPACKUNG

---

Vakuumbutel à 100g und 500 g.  
Beutel à 10 kg.

## LAGERUNG

---

An einem kühlen, trockenen Ort originalverpackt aufbewahren.  
Sofort nach dem Öffnen verbrauchen.

*Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.*