



STATION  
ŒNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE

# SOEC® 1971



## Levadura para la elaboración de vinos espumosos elegantes y de una gran finura aromática

### CARACTERÍSTICAS

La elaboración de vinos espumosos frescos y afrutados es una demanda en constante aumento por parte de los consumidores en muchos mercados de vinos espumosos de todo el mundo.

**SOEC® 1971** es una cepa de levadura *Saccharomyces cerevisiae* galactosa que presenta:

- Unas excelentes propiedades fermentativas, necesarias para completar las etapas fundamentales de la elaboración de vinos espumosos.
- Un perfil para la obtención de vinos espumosos afrutados, frescos y equilibrados.

**SOEC® 1971** es una cepa seleccionada, probada y aprobada por el laboratorio de microbiología del "Departamento de Calidad y Desarrollo Sostenible del CIVC".

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae* galactosa (antiguamente *bayanus*)
- Factor killer: killer K2 positivo
- Fase de latencia: mediana
- Cinética fermentativa: rápida
- Rango de temperaturas de FA: 10 a 30 °C
- Resistencia al alcohol: 15.5 % vol.
- Cinética en la toma de espuma: rápida
- Rango de temperaturas para la toma de espuma: 10 a 25 °C
- Resistencia al alcohol en la toma de espuma: vino base hasta 12 % vol.
- Producción de acidez volátil: baja
- Necesidades de nitrógeno: bajas
- Producción de SO<sub>2</sub>: baja
- Producción de ácido pirúvico: mediana
- Producción de acetaldehído: mediana a baja
- Producción de glicerol: mediana

### APLICACIONES

- Elaboración de vinos espumosos.
- Método tradicional, método ancestral, método *cuve close* (método Charmat)

### DOSIS

- Dosis recomendada: 20 g/hL.
- Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: no establecida.

109/2023 – 1/2



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## MODO DE EMPLEO

---

- Para la elaboración de vinos base: dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en la misma proporción, a una temperatura entre 35 y 40 °C. Ejemplo: 500 g de LSA en una mezcla formada por 2.5 L de agua y 2.5 L de mosto a 37 °C. Dejar reposar durante 20 minutos y homogeneizar suavemente. Añadir la preparación a 10 a 20 veces su volumen de mosto. Dejar fermentar entre 6 y 12 horas y luego añadir al depósito de mosto.
- Para la toma de espuma: es necesario aclimatar las levaduras al alcohol y a las condiciones específicas del vino (pH, SO<sub>2</sub>, temperatura...). Para ello, preparar un pie de cuba durante 2 a 5 días, siguiendo los consejos de su enólogo.

### Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.  
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

Paquete al vacío de 100 g y 500 g.  
Saco de 10 kg.

## CONSERVACIÓN

---

Conservar en un lugar fresco y seco, en su envase original.  
Una vez abierto el envase, utilizar inmediatamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*