



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® 1971

Levure pour l'élaboration de vins effervescents élégants et d'une grande finesse aromatique

CARACTERISTIQUES

L'élaboration de vins effervescents frais et fruités correspond à une demande en constante augmentation de la part des consommateurs dans de nombreux marchés effervescents dans le monde.

SOEC® 1971 est une souche de *Saccharomyces cerevisiae* galactose qui présente :

- d'excellentes propriétés fermentaires nécessaires pour compléter les étapes fondamentales d'élaboration des vins effervescents.
- des profils de vins effervescents fruités, frais et équilibrés.

SOEC® 1971 est une souche sélectionnée, testée et approuvée par le laboratoire de microbiologie de la « Direction Qualité et Développement Durable du CIVC ».

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* galactose (anciennement bayanus)
- Facteur Killer : Killer K2 positif
- Phase de latence : moyenne
- Cinétique Fermentaire : rapide
- Plage de température FA : 10 à 30°C
- Tolérance à l'alcool : 15.5 % Vol.
- Cinétique en PDM : rapide
- Plage de température de prise de mousse : 10 à 25 °C
- Tolérance à l'alcool en prise de mousse : vin de base jusqu'à 12 % Vol
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible
- Production de SO₂ : faible
- Production d'acide pyruvique : moyenne
- Production d'acétaldéhyde : moyenne à faible
- Production de glycérol : moyenne

APPLICATIONS

- Elaboration de vins effervescents.
- Méthode traditionnelle, méthode ancestrale, méthode cuve close (méthode Charmat)

DOSE D'EMPLOI

- Dose recommandée : 20 g/hL.
- Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.



STATION
œNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



MODE D'EMPLOI

- Pour l'élaboration des vins de base: Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et de température comprise entre 35 et 40°C. Exemple : 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C. Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Incorporer le levain dans 10 à 20 fois son volume de moût. Laisser fermenter 6 à 12 heures puis incorporer à la cuve.
- Pour la prise de mousse : Il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool ainsi qu'aux conditions spécifiques des vins (pH, SO₂, température ...). Pour ce réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours en suivant les conseils de votre œnologue.

Précaution d'utilisation:

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g.
Sac de 10 kg.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.
A utiliser immédiatement après ouverture.

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.