



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® 1971

Levedura para a elaboração de vinhos espumantes elegantes e de grande finura aromática

CARACTERÍSTICAS

A produção de vinhos espumantes frescos e frutados corresponde a uma procura crescente por parte dos consumidores em muitos mercados de espumantes de todo o mundo.

SOEC® 1971 é uma estirpe de *Saccharomyces cerevisiae* galactose que apresenta:

- excelentes propriedades fermentativas, necessárias para completar as etapas fundamentais da elaboração de espumantes.
- perfis de espumantes frutados, frescos e equilibrados.

SOEC® 1971 é uma estirpe selecionada, testada e aprovada pelo laboratório de microbiologia do polo técnico e ambiental do Comité Interprofissional do Vinho de Champagne (CIVC).

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* galactose (anteriormente bayanus)
- Fator Killer: K2 positivo
- Fase de latência: média
- Cinética de fermentação: rápida
- Gama de temperatura FA: 10 a 30 °C
- Tolerância ao álcool: 15,5 % Vol.
- Cinética na toma de espuma: rápida
- Gama de temperatura na toma de espuma: 10 a 25 °C
- Tolerância ao álcool na toma de espuma: vinho base até 12 % vol.
- Produção de acidez volátil: baixa
- Necessidade de azoto: baixa
- Produção de SO₂: baixa
- Produção de ácido pirúvico: média
- Produção de acetaldeído: média a baixa
- Produção de glicerol: média

APLICAÇÕES

- Elaboração de vinhos espumantes.
- Método tradicional, método ancestral, método de cuba fechada (método Charmat)

DOSAGEM

- Dose recomendada: 20 g/hL.
- Dose máxima legal de acordo com os regulamentos europeus em vigor: nenhuma.

339/2020 – 1/2



STATION
OENOTECHNIQUE
MAGENTA

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



- Para elaborar vinhos base: Dispersar as leveduras secas ativas (LSA) em 10 vezes o seu peso numa mistura de água e mosto em proporções equivalentes, a uma temperatura entre 35 e 40° C. Por 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, adicionar à cuba.
- Para a toma de espuma: É necessário aclimatar a levedura ao álcool, bem como às condições específicas dos vinhos (pH, SO₂, temperatura, etc.) Para tal, deve realizar 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

Saqueta sob vácuo de 500 g - Caixa de 20 x 500 g

Saco de 10 kg

CONSERVAÇÃO

Armazenar num local fresco e seco na embalagem original.

Utilizar imediatamente após a abertura.

As informações apresentadas acima 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 normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.