



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® 1971

**Дрожжи для производства элегантных игристых вин
с тонким ароматом.**

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производство свежих игристых вин с ягодными нотами, в соответствии с растущим спросом на множестве рынков во всем мире.

SOEC® 1971 - это штамм *Saccharomyces cerevisiae galactose*.

- Обеспечение качественного брожения при производстве игристых вин.
- Свежие, сбалансированные игристые вина с ягодными нотами.

SOEC® 1971 - это штамм, отобранный, протестированный и одобренный микробиологической лабораторией "Департамента качества и устойчивого развития CIVC".

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (старое название, *bayanus*)
- Киллер фактор : Killer K2 positif
- Латентная фаза: средняя
- Кинетика брожения: быстрая
- Диапазон температур спиртового брожения: 10 - 30°C
- Сопrotивляемость градусу алкоголя: 15.5 % Vol.
- Кинетика вторичного брожения: быстрая
- Диапазон температур вторичного брожения: 10 - 25 °C
- Устойчивость к алкоголю при вторичном брожении: виноматериал до 12 % Vol.
- Производство летучей кислотности: слабое
- Потребность в азоте: средняя
- Производство SO₂ : слабое
- Производство пировиноградной кислоты: среднее
- Производство ацетальдегида: среднее - слабое
- Производство глицерола: среднее

ПРИМЕНЕНИЕ

- Производство игристых вин.
- Классический метод, дедовский метод, метод Шарма.

ДОЗИРОВКА

- Рекомендуемая дозировка: 20 г/гл
- Максимально допустимая дозировка, согласно европейскому действующему законодательству: не предусмотрена



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

- Для производства виноматериалов: Насыпать активные сухие дрожжи (СД) в пропорции 10 к 1 от веса в смесь воды и суслу в эквивалентной пропорции температурой 35 - 40°C. Пример : 500 г СКД, в смесь состоящую из 2,5 л воды и 2,5 л суслу при 37°C. Дать настояться 20 минут. Затем, аккуратно привести разводку в однородное состояние. Влить дрожжевую разводку в суслу в пропорции 1 к 10 или 20. Оставить бродить 6 - 12 часов. Затем влить в емкость.
- Для вторичного брожения: Дрожжи должны "привыкнуть" к уровню алкоголя и к особым условиям вина (рН, SO₂, температура...). Для приготовления разводки необходимо 2 -5 дней: согласно рекомендациям вашего энолога.

Меры предосторожности:

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

УПАКОВКА

Мешок 100 г.
Вакуумный пакет 500 г.
Мешок 10 кг.

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.