



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

SOEC® 39



Hefe zur Erzeugung von Schaumweinen mit der Charmat-Methode (Cuve-Close)

MERKMALE

SOEC® 39 ist eine Kombination verschiedener Hefen, die Sofralab® aufgrund ihrer guten Gärleistungen und ihrer Eigenschaft, frische Aromen mit dominierend blumigen Noten hervorzubringen, selektiert hat. **SOEC® 39** wird zur Erzeugung von Schaumweinen mit der Charmat-Methode (Cuve-Close) empfohlen.

ŒNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gäreigenschaften:

- Spezies: *Saccharomyces cerevisiae* galactose – (ehem. bayanus) und *Saccharomyces cerevisiae*
- Killerfaktor: Killertoxin K2 bei beiden Hefestämmen
- Gärkinetik: schnell
- Optimale Gärtemperatur: 10 bis 30 °C
- Temperatur für die zweite Gärung: 10 bis 25 °C
- Alkoholtoleranz bei der alkoholischen Gärung: bis zu 16 % Vol.
- Alkoholtoleranz bei der zweiten Gärung: Grundwein bis zu 12 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säuren: gering
- Stickstoffbedarf: mittel
- SO₂-Bildung: mittel
- H₂S-Bildung: gering
- Glycerinbildung: mittel
- Acetaldehyd-Bildung: mittel
- Brenztraubensäure-Bildung: mittel
- Gutes Gärverhalten unter schwierigen Bedingungen wie niedrigem pH-Wert, schwacher Trübung, hohem Druck.

Sensorische Eigenschaften:

- Bildet Esther mit Aromen von frischen Früchten und Blüten, bringt Terpene mit Aromen von Blüten und Honig zum Ausdruck.
- Zur Herstellung von Spitzenschaumweinen, die sich durch aromatische Finesse und geschmackliche Ausgewogenheit auszeichnen.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Zur Herstellung von weißen oder Rosé-Schaumweinen nach der Charmat-Methode (Cuve-Close).
- Für einen verstärkten Ausdruck terpenreicher Rebsorten wie Muscat.
- Zur Herstellung aromatischer Schaumweine, wie z. B. Prosecco, mit Noten nach frischen Früchten und blumigen Noten.

134/2025 - 1/2



STATION
ENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



DOSAGE

Empfohlene Dosage: 20 g/hL bei der alkoholischen Gärung, 10 bis 20g/hL bei der zweiten Gärung.

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge gemäß den geltenden europäischen Richtlinien: keine.

ANWENDUNG

Bei der alkoholischen Gärung:

Für eine optimale Gärleistung wird bei der Rehydratisierung der Hefe **SOEC® 39** empfohlen, einen speziellen Hefeaktivator für die alkoholische Gärung zu verwenden.

Bei der Bereitung von Grundweinen mit niedrigem pH-Wert und/oder hohem SO₂-Gehalt, ist es ratsam, den Hefeansatz dem 10- bis 20-fachen seines eigenen Volumens an Most beizumengen und 6 bis 12 Stunden gären zu lassen.

Anschließend den Hefeansatz gleichzeitig mit dem Gäraktivator dem Tank von oben beugeben.

Bei der zweiten Gärung:

Für eine optimale zweite Gärung wird zum Zeitpunkt der Rehydratisierung der Hefe **SOEC® 39** der Einsatz von **START Y® SP** empfohlen.

START Y® SP in die 20-fache Menge seines eigenen Gewichts an Wasser mit einer Temperatur zwischen 35 und 40°C einstreuen und die Hefe **SOEC® 39** beimengen. Höchstens 15 Minuten lang vorquellen lassen, bevor Sie zur Bereitung des Gäransatzes und anschließend der Vermehrungsphase übergehen, während der die notwendige Menge an Gäransatz hergestellt wird und sich die Hefen an den Alkohol und die im Wein herrschenden Sonderbedingungen (pH-Wert, SO₂, Temperatur...) akklimatisieren.

Holen Sie den Rat Ihres Önologen ein, um den Gäransatz innerhalb von 2 bis 5 Tagen herzustellen.

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

Vakuumverpackt im 500-g-Sack.

LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen Ort in der Originalverpackung aufbewahren.

Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.

134/2025 - 2/2