



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

SOEC® 39



для производства игристых вин по методу Шарма (акратофор)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

SOEC® 39 - это подборка дрожжей, разработанная Sofralab® по ферментативным достоинствам и способности развивать свежие цветочные ароматы. **SOEC® 39** рекомендован для производства игристых вин по методу Шарма (акратофор).

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Характеристики брожения:

Вид: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ранее *bayanus*) и *Saccharomyces cerevisiae*

Facteur Killer : Killer K2 на два штамма дрожжей

Кинетика брожения: быстрая

Температуры спиртового брожения: 10 - 30°C Температуры для вторичного брожения: 10 - 25 °C

Устойчивость к спирту во время спиртового брожения : до 16 % Vol. Сопротивляемость алкоголю во время вторичного брожения: до 12 градусов. Производство летучей кислотности: слабое

Потребность в азоте: средняя

Производство SO₂ : среднее

Производство H₂S : слабое Производство глицерола: среднее

Производство ацетальдегида : среднее

Производство пировиноградной кислоты: среднее

Хорошее брожение в сложных условиях: низкий pH, слабая мутность, сильное давление

Органолептические свойства:

Производство эфиров с свежими и цветочными ароматами, терпеновые ароматы цветов и меда. Для игристых вин высокого качества, тонкость аромата, вкусовой баланс.

ПРИМЕНЕНИЕ

Производство игристых белых и розовых вин акратофорным способом.

Благотворное влияние на терпеновые сорта, типа Мускат.

Производство ароматных игристых вин типа Просекко

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка 20 г / гл при алкогольном брожении, 10 - 20 г / гл при вторичном брожении. Максимальная разрешенная дозировка, согласно действующим европейским нормам, не предусмотрена.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Для алкогольного брожения:

Рекомендуется использовать специальный реактиватор дрожжей для спиртового брожения в момент регидратации **SOEC® 39**.

Для производства виноматериала с низким PH и / или повышенным SO₂, рекомендуется вносить разводку в пропорции 1:10 или 20 в объем сусла и подождать 6 - 12 часов. Затем, добавить разводку через верхнюю часть емкости вместе с активатором брожения.

134/2025 – 1/2

Для вторичного брожения:

Рекомендуется использовать **START Y® SP** в момент регидратации дрожжей **SOEC® 39** для оптимизации вторичного брожения..

Насыпать **START Y® SP** 1 к 20 в воду температурой 35 - 40°C и внести дрожжи **SOEC® 39**. Дать разбухнуть 15 минут перед переходом к фазе жидкой разводки и затем, размножения, что позволит произвести необходимый объем разводки и приспособить дрожжи к алкоголю, а также к специфическим условиям вина (PH, SO₂, температура...). Сделать жидкую дрожжевую разводку 2 - 5 дней, следуя советам вашего энолога.

Использование:

Препарат для профессионального использования в виноделии и пищевой промышленности. Использовать в соответствии с действующими нормами.

УПАКОВКА

Вакуумный Пакет 500 г

ХРАНЕНИЕ

Хранить в сухом проветриваемом месте в оригинальной запечатанной упаковке.
После вскрытия упаковки препарат необходимо немедленно использовать.

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.