



STATION
GÉNOTÉCHNIQUE
DE CHAMPAGNE

SOEC® 49



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

MERKMALE

SOEC® 49 ist eine Kombination verschiedener Hefen, die Sofralab® aufgrund ihrer guten Gärleistungen und ihrer Eigenschaft, frische und fruchtige Aromen hervorzubringen, selektiert hat. **SOEC® 49** wird zur Erzeugung von Schaumweinen mit der Charmat-Methode (Cuve-Close) empfohlen.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gäreigenschaften:

- Spezies: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ehem. *bayanus*) und *Saccharomyces cerevisiae*
- Killerfaktor: Killertoxin K2 bei der Hefe *S.c galactose* – und neutral bei der Hefe *S.cerevisiae*
- 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 komplexen Aromen von Früchten mit weißem oder gelbem Fruchtfleisch bzw. bei der Rot- und Roséweinabereitung mit Aromen von roten Beeren.
- Zur Herstellung von Spitzenschaumweinen, die sich durch aromatische Finesse und geschmackliche Ausgewogenheit auszeichnen.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Zur Herstellung weißer, roséfarbener und roter Schaumweine mit der Charmat-Methode (Cuve-Close).
- Zur Herstellung aromatischer Schaumweine mit komplexen und fruchtigen Noten.

049/2021 -1/2



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



DOSAGE

Empfohlene Dosage: 20 g/hL bei der alkoholischen Gärung, 10 bis 20 g/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® 49** 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 begeben.

Bei der zweiten Gärung:

Für eine optimale zweite Gärung wird zum Zeitpunkt der Rehydratisierung der Hefe **SOEC® 49** 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® 49** beimengen. Höchstens 15 Minuten lang vorquellen lassen, bevor Sie zur Bereitung des Gäransatzes und anschließend der Vermehrungsphase übergehen, während der die notwendige Menge Gäransatz hergestellt wird und die Hefen sich an den Alkohol und die im Wein vorherrschenden 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 – Karton mit 20 x 500 g.

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.

049/2021 - 2/2