

SOEC® 49

Levadura para la elaboración de vinos espumosos por el método Charmat (cuve close)

CARACTERÍSTICAS

SOEC® 49 es una asociación de levaduras desarrollada por Sofralab® por sus prestaciones fermentativas y su capacidad para desarrollar aromas frescos y afrutados. **SOEC® 49** está recomendado para elaborar vinos espumosos por el método Charmat (cuve close).

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae* galactose – (anteriormente bayanus) y *Saccharomyces cerevisiae*
- Factor killer: killer K2 para la levadura *S.c.galactose* – y neutra para la levadura *S.cerevisiae*
- Cinética fermentativa: rápida
- Rango de temperaturas para la fermentación alcohólica: 10 a 30 °C
- Rango de temperaturas para la toma de espuma: 10 a 25 °C
- Resistencia al alcohol en la fermentación alcohólica: hasta 16 % Vol.
- Resistencia al alcohol en la toma de espuma: vino base hasta 12 % Vol.
- Producción de acidez volátil: pequeña
- Necesidades de nitrógeno: medias
- Producción de SO₂: media
- Producción de H₂S: pequeña
- Producción de glicerol: media
- Producción de acetaldehído: media
- Producción de ácido pirúvico: media
- Buen comportamiento fermentativo en condiciones difíciles: pH bajo, baja turbidez, presión elevada.

Propiedades organolépticas:

- Producción de ésteres con aromas complejos a fruta de piel blanca o amarilla, o a frutos silvestres en vinos tintos y rosados.
- Contribuye a la obtención de vinos espumosos de gran calidad, con finura aromática y equilibrio gustativo.

APLICACIONES

- Elaboración de vinos espumosos blancos o rosados por el método Charmat (cuve close).
- Elaboración de vinos espumosos aromáticos con notas complejas y afrutadas.

DOSIFICACIÓN

Dosis recomendada : 20 g/hL en fermentación alcohólica, 10 a 20 g/hL en la toma de espuma.
Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: ninguna.

MODO DE EMPLEO

Para la fermentación alcohólica:

Se recomienda utilizar un reactivador de levaduras específico para la fermentación alcohólica, en el momento de la rehidratación de las levaduras **SOEC® 49**, para optimizar así sus prestaciones. Para la elaboración de vinos base con un pH bajo y/o concentración de SO₂ elevada, se recomienda incorporar el pie de cuba en 10 a 20 veces su volumen de mosto y dejar fermentar 6 a 12 horas. A continuación, añadir el pie de cuba por la parte superior del depósito, junto con el activador de fermentación.

Para la toma de espuma:

Se recomienda utilizar **START Y SP** en el momento de la rehidratación de las levaduras **SOEC® 49**, para optimizar así sus prestaciones en la toma de espuma. Dispersar **START Y® SP** en 20 veces su peso de agua, a una temperatura entre 35 y 40 °C y añadir las levaduras **SOEC® 49**. Dejar hinchar al máximo durante 15 minutos antes de pasar a la fase de pie de cuba y posteriormente a las multiplicaciones que van a permitir obtener el volumen de pie de cuba necesario y la aclimatación de las levaduras al alcohol y a las condiciones específicas del vino (pH, SO₂, temperatura...). Para ello, realizar un pie de cuba en 2 a 5 días, siguiendo los consejos de su enólogo.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envase al vacío de 500 g - Caja de 20 x 500 g.

CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco en su embalaje original.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.