



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® 49

Levure pour l'élaboration des vins effervescents en méthode Charmat (cuve close)

CARACTERISTIQUES

SOEC® 49 est une association de levures sélectionnées par Sofralab® pour leurs performances fermentaires et pour leurs propriétés à développer des arômes frais et fruités. **SOEC® 49** est recommandée pour l'élaboration des vins effervescents en méthode Charmat (cuve close).

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae galactose* - (anciennement *bayanus*) et *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : Killer K2 pour la levure *S.c galactose* - et Neutre pour la levure *S.cerevisiae*
- Cinétique fermentaire: rapide
- Plage de température de fermentation alcoolique : 10 à 30°C
- Plage de température de prise de mousse : 10 à 25°C
- Tolérance à l'alcool en fermentation alcoolique : jusqu'à 16 % Vol.
- Tolérance à l'alcool en prise de mousse : vin de base jusqu'à 12 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : moyen
- Production de SO₂ : moyenne
- Production d'H₂S : faible
- Production de glycérol : moyenne
- Production d'acétaldéhyde : moyenne
- Production d'acide pyruvique : moyenne
- Bon comportement fermentaire en conditions difficiles : pH bas, faible turbidité, forte pression

Propriétés organoleptiques :

Production d'esters aux arômes complexes de fruits à chair blanche ou jaune, ou de petits fruits rouges pour les vins rouges et rosés.

Concours à l'élaboration de vins effervescents de grande qualité présentant finesse aromatique et équilibre gustatif.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins effervescents blancs, rosés ou rouges en méthode Charmat (cuve close).
- Elaboration de vins effervescents aromatiques aux notes complexes et fruités.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL en fermentation alcoolique, 10 à 20 g/hL en prise de mousse.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Pour la fermentation alcoolique :

Il est recommandé d'utiliser un réactivateur de levure spécifique à la fermentation alcoolique au moment de la réhydratation des levures **SOEC® 49** ce pour optimiser leurs performances.

Pour l'élaboration des vins de base ayant des pH bas et/ou des teneurs en SO₂ élevés, il est conseillé d'incorporer le levain dans 10 à 20 fois son volume de moût et de laisser fermenter 6 à 12 heures.

Ensuite, ajouter le levain par le haut de la cuve en même temps que l'activateur de fermentation.

Pour la prise de mousse :

Il est recommandé d'utiliser **START Y® SP** au moment de la réhydratation des levures **SOEC® 49** pour optimiser leurs performances en prise de mousse.

Disperser **START Y® SP** dans 20 fois son poids d'eau à une température comprise entre 35 et 40°C et incorporer les levures **SOEC® 49**. Laisser gonfler au maximum pendant 15 minutes avant de passer à la phase pied de cuve puis aux multiplications qui permettent de produire le volume de levain nécessaire et d'acclimater la levure à l'alcool ainsi qu'aux conditions spécifiques des vins (pH, SO₂, température...).

Pour ce, réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours en suivant les conseils de votre œnologue.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.

A utiliser immédiatement après ouverture.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.