



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® 49

Lievito per l'elaborazione di vini effervescenti secondo il metodo Charmat (autoclave)

CARATTERISTICHE

SOEC® 49 è un'associazione di lieviti selezionati da Sofralab® per le loro prestazioni fermentative e per loro capacità a sviluppare aromi freschi e fruttati. Si raccomanda **SOEC® 49** per l'elaborazione di vini effervescenti secondo il metodo Charmat (autoclave).

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae galactose* - (ex- *bayanus*) e *Saccharomyces cerevisiae*
- Fattore Killer: Killer K2 per il lievito *S.c galactose* - e Neutro per il lievito *S.cerevisiae*
- Cinetica fermentativa: rapida
- Intervallo di temperatura per la fermentazione alcolica: da 10° a 30°C
- Intervallo di temperatura per la presa di spuma: da 10° a 25°C
- Tolleranza all'alcool per la fermentazione alcolica: fino a 16% vol.
- Tolleranza all'alcool nella presa di spuma: vino base fino a 12% vol.
- Produzione d'acidità volatile: scarsa
- Fabbisogno di azoto: medio
- Produzione di SO₂: media
- Produzione di H₂S: scarsa
- Produzione di glicerolo: media
- Produzione d'acetaldeide: media
- Produzione d'acido piruvico: media
- Buon comportamento fermentativo in condizioni difficili: pH basso, limitata torbidità, forte pressione.

Proprietà organolettiche:

- Produzione di esteri con aromi complessi di frutta a polpa bianca o gialla, e nei vini rossi e rosati di piccola frutta rossa.
- Contribuisce all'elaborazione di vini effervescenti di grande qualità che presentano finezza aromatica ed equilibrio gustativo.

APPLICAZIONI

- Elaborazione di vini effervescenti bianchi, rosati o rossi secondo il metodo Charmat (autoclave).
- Elaborazione di vini effervescenti aromatici dalle note complesse e fruttate.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hL in fermentazione alcolica, da 10 a 20 g/hL nella presa di spuma.
Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

049/2021 – 1/2



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



MODALITÀ D'USO

Per la fermentazione alcolica:

Si raccomanda di utilizzare uno specifico attivante di lievito per la fermentazione alcolica al momento della reidratazione dei lieviti **SOEC® 49**; per ottimizzare le loro prestazioni.

Per l'elaborazione dei vini base con pH basso e/o elevate concentrazioni di SO₂, si consiglia d'incorporare il lievito in 10 a 20 volte il suo volume di mosto e di lasciare fermentare dalle 6 alle 12 ore.

In seguito, aggiungere il lievito dalla parte superiore del serbatoio contemporaneamente all'attivante di fermentazione.

Per la presa di schiuma:

Si raccomanda di utilizzare **START Y® SP** al momento della reidratazione dei lieviti **SOEC® 49** per ottimizzare le loro prestazioni nella presa di schiuma.

Disperdere **START Y® SP** in 20 volte il suo peso d'acqua ad una temperatura compresa tra 35° e 40°C.

Incorporare i lieviti **SOEC® 49**. Lasciare rigonfiare per un massimo di 15 minuti prima di passare alla fase pied de cuve, quindi alle moltiplicazioni che permettono di produrre il volume di lievito necessario e di acclimatare il lievito all'alcool; ma anche alle specifiche condizioni dei vini (pH, SO₂, temperatura...).

Perciò realizzare un piede de cuve in 2 - 5 giorni seguendo i consigli del proprio enologo.

Precauciones de uso:

Prodotto per impiego enologico e per le industrie agroalimentari.

Da utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sotto vuoto da 500 g - scatola da 20 pz da 500 g.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto nella confezione originale.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia poiché le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

049/2021 - 2/2