



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

SOEC® 49



Levedura para a elaboração de vinhos espumantes pelo método Charmat (cuba fechada)

CARACTERÍSTICAS

SOEC® 49 é uma combinação de leveduras selecionadas por Sofralab®, pelo seu desempenho fermentativo e pelas suas propriedades para desenvolver aromas frescos e frutados. **SOEC® 49** é recomendado para produzir vinhos espumantes pelo método Charmat (cuba fechada).

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Características de fermentação:

- Espécie: *Saccharomyces cerevisiae galactose* - (antigamente *bayanus*) e *Saccharomyces cerevisiae*
- Fator Killer: Killer K₂ para a levedura *S.c galactose* – e Neutro para a levedura *S.cerevisiae*
- Cinética fermentativa: muito rápida
- Faixa de temperatura de fermentação alcoólica: 10 a 30°C
- Faixa de temperatura de espumantização: 10 a 25 °C
- Tolerância ao álcool na fermentação alcoólica: até 16 % Vol.
- Tolerância ao álcool na espumantização: vinho de base até 12 % Vol.
- Produção de acidez volátil: baixa
- Necessidade de azoto: média
- Produção de SO₂ : média
- Produção de H₂S : baixa
- Produção de glicerol: média
- Produção de acetaldeído: média
- Produção de ácido pirúvico: média
- Bom comportamento fermentativo em condições difíceis: pH baixo, turbidez baixa, pressão alta.

Propriedades organolépticas:

- Produção de ésteres com aromas complexos de frutas brancas ou amarelas, ou de pequenas frutas vermelhas, para vinhos tintos e rosés.
- Contribui à elaboração de vinhos espumantes de grande qualidade, com fineza aromática e equilíbrio gustativo

APLICAÇÕES

- Elaboração de vinhos espumantes brancos, rosés ou tintos, pelo método Charmat (*cuba close*)
- Elaboração de vinhos espumantes aromáticos com notas complexas e frutadas.

DOSAGEM

Dose recomendada: 20 g/hL na fermentação alcoólica, 10 a 20g/hL na formação de espuma.



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



INSTRUÇÕES DE USO

Para a fermentação alcoólica:

Recomenda-se a utilização de um reativador de levedura específico, para a fermentação alcoólica no momento da reidratação da levedura **SOEC® 49**, para otimizar o seu desempenho.

Para a elaboração de vinhos de base com pH baixo e/ou com teores de SO₂ alto, é aconselhável incorporar a levedura em 10 a 20 vezes o seu volume de mosto e deixar fermentar 6 a 12 horas.

Em seguida, adicionar o fermento no topo da cuba ao mesmo tempo que o ativador de fermentação.

Para a formação de espuma:

Recomenda-se utilizar o **START Y® SP** no momento da reidratação da levedura **SOEC® 49** para otimizar o seu desempenho na espumantização.

Dispersar **START Y® SP** em 20 vezes o seu peso de água em uma temperatura entre 35 e 40°C, incorporar a levedura **SOEC® 49**. Deixar inchar, no máximo, durante 15 minutos, antes de passar para a fase pé de cuba, depois para as multiplicações que possibilitem produzir o volume necessário, para aclimatar a levedura ao álcool, como também, às condições específicas do vinho (pH, SO₂ temperatura ...).

Para isto, realizar um pé de cuba em 2 a 5 dias, seguindo o conselho do seu enólogo.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco a vácuo de 500 g - Caixa de 20 x 500 g.

CONSERVAÇÃO

Conservar em lugar fresco e seco, em sua embalagem de origem.

Utilizar imediatamente após abertura.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.