



STATION
GÉNOTÉCHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® 49

Дрожжи для производства игристых вин по методу Шарма (емкость)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

SOEC® 49 - смесь дрожжей, селекционированных компанией Sofralab® по ферментативным свойствам и способности развивать в вине свежие ягодные ноты. **SOEC® 49** рекомендованы для производства игристых вин по методу Шарма (емкость).

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Ферментативные характеристики:

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (прежнее название *bayanus*) и *Saccharomyces cerevisiae*
- Киллер фактор : Killer K2 для дрожжей *S.c galactose* - и нейтральный для дрожжей *S.cerevisiae* Кинетика
- брожения: быстрая
- Диапазон температур спиртового брожения: 10 - 30°C Диапазон
- температур вторичного брожения: 10 à 25°C
- Сопrotивляемость алкоголю при спиртовом брожении : до 16 % Vol.
- Сопrotивляемость алкоголю при вторичном брожении: виноматериал до 12 % Vol.
- Производство летучей кислотности: слабое
- Потребность в азоте : средняя
- Производство SO₂ : среднее
- Производство H₂S : слабое
- Производство глицерола: среднее
- Производство ацетальдегида: среднее
- Производство пировиноградной кислоты: среднее
- Хорошее протекание брожения в сложных условиях : низкий pH, слабая мутность, сильное давление.

Органолептические особенности:

- Производство эфиров с комплексными ароматами фруктов с белой или желтой мякотью или маленьких красных ягод - для красных или розовых вин.
- Производство игристых вин высокого качества с тонким ароматом и сбалансированным вкусом.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Производство игристых белых, розовых или красных вин по методу Шарма.
- Производство ароматных игристых вин с ягодными нотами.

049/2021 – 1/2



STATION
CENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка: 20 г/гл при спиртовом брожении, 10 - 20 г/гл при вторичном брожении.. Максимально допустимая дозировка, согласно европейскому действующему законодательству: не предусмотрена.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Для спиртового брожения:

Рекомендуется использовать специальный реактиватор дрожжей при спиртовом брожении в момент гидратации дрожжей **SOEC® 49** для оптимизации их свойств.

Для производства виноматериала с низким pH и/или повышенным содержанием SO₂ рекомендуется внести разводку в сусло в пропорции 1 к 10 - 20 и оставить бродить 6 - 12 часов.

Затем, добавить разводку через верх емкости в одно время с активатором брожения.

Для вторичного брожения :

Рекомендуется использовать **START Y® SP** в момент гидратации дрожжей **SOEC® 49** для оптимизации их свойств при вторичном брожении.

Насыпать **START Y® SP** 1 к 20 в воду с температурой 35 и 40°C и

внести дрожжи **SOEC® 49**. Дать настояться максимум 15 минут перед переходом к фазе разводки, а затем, размножения дрожжей, что позволит адаптировать дрожжи к спирту и сложным условиям (pH, SO₂, температура...).

Для приготовления разводки необходимо 2 -5 дней: согласно рекомендациям вашего энолога.

Меры предосторожности

Препарат предназначен для профессионального.

использования в виноделии и пищевой промышленности.

Использовать в соответствии с действующими нормами.

УПАКОВКА

Вакуумный пакет 500 г - Коробка 20 x 500 г.

ХРАНЕНИЕ

Хранить в сухом проветриваемом месте в оригинальной запечатанной упаковке.

После вскрытия упаковки препарат необходимо немедленно использовать.

Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.