



STATION  
GENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## SOEC® 7

---

### Levadura para la elaboración de vinos espumosos de gran calidad

#### CARACTERÍSTICAS

---

**SOEC® 7** es una levadura natural procedente de los viñedos de la región Champagne-Ardenne, seleccionada por Sofralab®. **SOEC® 7** integra las aptitudes fermentativas y la calidad organoléptica requeridas para la elaboración de vinos espumosos de gran calidad.

#### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

---

Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (anteriormente bayanus)
- Factor Killer: Killer K2
- Cinética fermentativa: muy rápida
- Rango de temperaturas de fermentación: 10 a 32°C
- Resistencia al alcohol: hasta 16 % Vol.
- Producción de acidez volátil: pequeña
- Necesidades de nitrógeno: pequeñas
- Producción de SO<sub>2</sub>: media
- Producción de H<sub>2</sub>S: pequeña
- Producción de glicerol: media
- Producción de acetaldehído: media
- Producción de ácido pirúvico: media
- Buen comportamiento fermentativo en condiciones difíciles: pH bajo, ligera turbidez, presión elevada.

**Propiedades organolépticas:**

- Respeta la expresión varietal de las uvas.
- Contribuye a la elaboración de vinos espumosos de gran calidad, presentando una gran finura aromática y un equilibrio gustativo perfecto.

#### APLICACIONES

---

- Elaboración de vinos espumosos.
- Método tradicional, método ancestral, método de depósito cerrado o Charmat.

#### DOSIFICACIÓN

---

Dosis recomendada: 20 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: no establecida.



STATION  
GENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## MODO DE EMPLEO

---

### **Para la elaboración de vinos tranquilos:**

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en una mezcla 10 veces su peso en agua y mosto a igual proporción, a una temperatura entre 35 y 40°C. Ejemplo: 500 g de LSA, en una mezcla formada por 2,5 L de agua y 2,5 L de mosto a 37 °C.

Dejar reposar 20 minutos y a continuación homogeneizar con cuidado el pie de cuba. Si la diferencia de temperatura entre el pie de cuba y el mosto no es superior a 10°C, añadir directamente el pie de cuba al mosto. En caso contrario, duplicar el volumen de pie de cuba con el mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar cuidadosamente y añadir al mosto.

### **Para la elaboración de vinos base:**

Añadir el pie de cuba en 10 a 20 veces su peso en mosto. Dejar fermentar de 6 a 12 horas y añadir al depósito.

### **Para la toma de espuma:**

Es necesario aclimatar la levadura al alcohol, así como también a las condiciones específicas de cada vino (pH, SO<sub>2</sub>, temperatura...). Para ello preparar un pie de cuba de 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

---

Paquete al vacío de 500 g – Caja de 20 x 500 g.  
10 kg.

## 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.*