



STATION
GÉNOTÉCHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® ORGANIC

Levadura ECOLÓGICA para la elaboración de vinos ecológicos



CARACTERÍSTICAS

SOEC® ORGANIC es una levadura natural procedente de los viñedos de la región de Champagne-Ardenne, seleccionada por Sofralab®.

SOEC® ORGANIC es una levadura certificada como ecológica, según la reglamentación europea relativa a la producción ecológica (reglamentos (CE) N° 834/2007, 889/2008 y 1254/2008), y conforme al reglamento americano (NOP) para la producción ecológica.

Gracias a su excelente comportamiento fermentativo, **SOEC® ORGANIC** es una levadura polivalente, recomendada para la elaboración de cualquier tipo de vino ecológico, tanto espumoso como tranquilo.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae* galactose – (anteriormente bayanus)
- Fenotipo Killer: Killer K2
- Cinética fermentativa: media
- Rango óptimo de temperaturas de fermentación: 12 a 32 °C
- Resistencia al alcohol: hasta 15 % Vol.
- Producción de acidez volátil: pequeña
- Necesidades de nitrógeno: pequeñas
- Producción de SO₂: media
- Producción de H₂S: pequeña
- Producción de glicerol: media
- Producción de acetaldehído: media
- Producción de ácido pirúvico: media

Propiedades organolépticas:

- Nitidez aromática y gustativa.
- Respeta la expresión varietal de las uvas.

APLICACIONES

- Elaboración de vinos ecológicos.
- Elaboración de vinos espumosos: vinos base, toma de espuma.
- Elaboración de vinos tranquilos: vinos blancos, rosados y tintos.

DOSIFICACIÓN

Dosis recomendada: 20 a 30 g/hL

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

049/2021 – 1/2



STATION
ŒNOTECHNIQUE
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, SO₂, 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.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. 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.