



STATION  
ŒNOTECNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# SOEC® ORGANIC

---

## Lievito per l'elaborazione di vini biologici

### CARATTERISTICHE

---

**SOEC® ORGANIC** è un lievito naturale proveniente dai vigneti della area di Champagne-Ardenne e selezionato da Sofralab®.

**SOEC® ORGANIC** è un lievito certificato biologico secondo la regolamentazione europea relativa alla produzione biologica (regolamenti CE 834/2007, 889/2008 e 1254/2008) e conforme al regolamento americano (NOP) per la produzione biologica.

Visto il suo eccellente comportamento fermentativo, **SOEC® ORGANIC** è un lievito molto polivalente, raccomandato per l'elaborazione di tutti i vini biologici, sia effervescenti che tranquilli.

### PROPRIETA ENOLOGICHE

---

#### Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae galactose* - (ex-bayanus)
- Fenotipo Killer: Killer K2
- Cinetica fermentativa: media
- Ottimale intervallo di temperatura di fermentazione: da 12° a 32° C
- Tolleranza all'alcool: fino a 15% vol.
- Produzione d'acidità volatile: scarsa
- Fabbisogno in azoto: scarso
- Produzione di SO<sub>2</sub>: media
- Produzione di H<sub>2</sub>S: scarsa
- Produzione di glicerolo: media
- Produzione d'acetaldeide: media
- Produzione d'acido piruvico: media

#### Proprietà Organolettiche:

- Franchezza aromatica e gustativa.
- Rispetta l'espressione varietale.

### APPLICAZIONI

---

- Elaborazione di vini biologici.
- Elaborazione di vini effervescenti: vini base, presa di spuma.
- Elaborazione di vini tranquilli: vini bianchi, rossi, rosati.

### DOSAGGIO

---

Quantità raccomandata: da 20 a 30 g/hl.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

049/2021 - 1/2

## MODALITÀ D'USO

---

Disperdere i lieviti secchi attivi in 10 volte il loro peso in una miscela d'acqua e di mosto in proporzione equivalente, ad una temperatura compresa tra 35° e 40° C. Esempio: 500 g di LSA, in una miscela composta da 2,5 litri d'acqua e 2,5 di mosto a 37° C.

Lasciare riposare 20 minuti quindi omogeneizzare delicatamente il lievito. Se la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto non supera 10° C, incorporare direttamente il lievito al mosto. Altrimenti, aggiungere il doppio in mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare delicatamente ed incorporare.

### **Precauzioni d'uso:**

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.  
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

## CONFEZIONAMENTO

---

Sacchetto da 500 g - Cartone da 20 x 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 dal momento che 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.*