



STATION
ENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® ORGANIC

Levedura ORGÂNICA para a produção de vinhos orgânicos



CARACTERÍSTICAS

SOEC® ORGANIC é uma levedura natural proveniente do vinhedo da região de Champagne-Ardenne, selecionada por Sofralab®.

SOEC® ORGANIC é uma levedura orgânica certificada de acordo com a regulamentação europeia relativa a produção orgânica (regulamentação (CE) N° 834/2007, 889/2008 e 1254/2008) e conforme a regulamentação americana (NOP) para produção orgânica.

Graças ao seu excelente comportamento fermentativo, **SOEC® ORGANIC** é uma levedura muito polivalente, recomendada para a elaboração de todos os vinhos orgânicos, efervescentes como tranquilos.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Características de fermentação:

- Espécie: *Saccharomyces cerevisiae galactose* - (antigamente *bayanus*)
- Fenótipo Killer: Killer K₂
- Cinética fermentativa: média
- Faixa ideal de temperatura de fermentação: 12 a 32°C
- Tolerância ao álcool: até 15 % Vol.
- Produção de acidez volátil: baixa
- Necessidade de azoto: baixa
- Produção de SO₂ : média
- Produção de H₂S : baixa
- Produção de glicerol: média
- Produção de acetaldeído: média
- Produção de ácido pirúvico: média

Propriedades Organolépticas:

- Nitidez aromática e gustativa
- Respeita a expressão da variedade da uva

APLICAÇÕES

- Elaboração de vinhos orgânicos.
- Elaboração de vinhos espumantes: vinhos de base, espumatização.
- Elaboração de vinhos tranquilos: vinhos brancos, tintos e rosés.

DOSAGEM

Dose recomendada: 20 a 30 g/hL

049/2021 – 1/2

INSTRUÇÕES DE USO

Para a elaboração de vinhos tranquilos:

Dispersar a levedura seca ativa (LSA) em 10 vezes o seu peso em uma mistura de água e de mosto, em proporções equivalentes e em uma temperatura entre 35 e 40°C. Exemplo: 500 g de LSA, numa mistura composta de 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37°C.

Deixar repousar 20 minutos, em seguida, homogeneizar delicadamente a levedura. Se a diferença de temperatura entre a levedura e o mosto não excede 10°C, adicionar diretamente a levedura no mosto. Caso contrário, duplicar o fermento com mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar delicadamente e incorporar no mosto.

Para a elaboração de vinhos de base:

Incorporar a levedura em 10 a 20 vezes o seu volume de mosto. Deixar fermentar 6 a 12 horas depois incorporar na cuba.

Para a formação de espuma:

É necessário aclimatar a levedura ao álcool, bem como 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.