



STATION
GÉNOTÉCHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® ORGANIC

Биологически чистые дрожжи для производства вин BIO.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

SOEC® ORGANIC - это натуральные дрожжи, полученные в винограднике Шампань - Арденн и селекционированные компанией Sofralab®.

Дрожжи **SOEC® ORGANIC** имеют сертификат BIO, согласно европейскому регламенту о биологически чистой продукции (регламенты) № 834/2007, 889/2008 et 1254/2008), и соответствуют американскому регламенту (NOP) о биологически чистой продукции.

SOEC® ORGANIC - достаточно универсальные дрожжи, рекомендованные для производства всех видов биологически чистых вин, как игристых, так и тихих.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Ферментативные характеристики:

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (старое название, bayanus)
- Phénotype Killer : Killer K2
- Кинетика брожения: средняя
- Диапазон оптимальных температур брожения: 12 à 32°C
- Сопrotивляемость алкоголю : до 15 % 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

Органолептические особенности:

- Чистота вкуса и аромата.
- Отражение сортовых особенностей.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Производство биологически чистых вин.
- Производство игристых вин: виноматериал, вторичное брожение.
- Производство тихих вин : белых, красных, розовых.

049/2021 - 1/2



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка: 20 - 30 г / гл Максимально допустимая дозировка, согласно европейскому действующему законодательству: не предусмотрена

ПРИМЕНЕНИЕ

Для производства тихих вин:

Насыпать активные сухие дрожжи (СКД) в пропорции 10 к 1 от веса в смесь воды и сусла в эквивалентной пропорции температурой 35 - 40°C. Пример : 500 г СКД, в смесь состоящую из 2,5 л воды и 2,5 л сусла при 37°C.

Подождать 20 минут, а затем привести разводку в однородное состояние. Если разница температур между разводкой и суслом не превышает 10 градусов, влить разводку в сусло. В противном случае, долить в разводку такое же количество сусла, подождать 10 минут, привести в однородное состояние и влить в сусло.

Для производства виноматериалов

Влить дрожжевую разводку в сусло в пропорции 1 к 10 или 20. Оставить бродить 6 - 12 часов. Затем влить в емкость.

Для вторичного брожения:

Дрожжи должны "привыкнуть" к уровню алкоголя и к особым условиям вина (pH, SO₂, температура...). Для приготовления разводки необходимо 2 -5 дней: согласно рекомендациям вашего энолога.

Меры предосторожности:

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии
Использовать в соответствии с действующими нормами

УПАКОВКА

Вакуумный пакет 500 г - Коробка 20 x 500 г.

ХРАНЕНИЕ

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов.

Использовать как можно быстрее открытую упаковку.

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.