



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SP7®

Levure pour l'élaboration des vins effervescents de grande qualité

CARACTERISTIQUES

SP7® est une levure naturelle issue du vignoble de la Champagne-Ardenne et sélectionnée par Sofralab®.

SP7® conjugue les aptitudes fermentaires et qualités organoleptiques requises pour l'élaboration de vins effervescents de grande qualité.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae* galactose – (anciennement bayanus)
- Facteur Killer : Killer K2
- Cinétique fermentaire: très rapide
- Plage de température de fermentation alcoolique : 10 à 32°C
- Plage de température de prise de mousse : 10 à 25 °C
- Tolérance à l'alcool en fermentation alcoolique : jusqu'à 16 % Vol.
- Tolérance à l'alcool en prise de mousse : vin de base jusqu'à 12 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible
- Production de SO₂ : moyenne
- Production d'H₂S : faible
- Production de glycérol : moyenne
- Production d'acétaldéhyde : moyenne
- Production d'acide pyruvique : moyenne
- Bon comportement fermentaire en conditions difficiles : pH bas, faible turbidité, forte pression.

Propriétés organoleptiques :

- Respect de l'expression des cépages.
- Concours à l'élaboration de vins effervescents de grande qualité présentant une grande finesse aromatique et un parfait équilibre gustatif.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins effervescents.
- Méthode traditionnelle, méthode ancestrale, méthode cuve close ou Charmat

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

036/2020 – 1/2



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE

MODE D'EMPLOI



Pour l'élaboration des vins tranquilles :

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et de température comprise entre 35 et 40°C. Exemple : 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Pour l'élaboration des vins de base :

Incorporer le levain dans 10 à 20 fois son volume de moût. Laisser fermenter 6 à 12 heures puis incorporer à la cuve.

Pour la prise de mousse :

Il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool ainsi qu'aux conditions spécifiques des vins (pH, SO₂, température ...). Pour ce réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours en suivant les conseils de votre œnologue.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g.
Sac de 10 kg.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.
A utiliser immédiatement après ouverture.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.