



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

SOEC® 7



Levedura para a elaboração de vinhos espumantes de alta qualidade

CARACTERÍSTICAS

SOEC® 7 é uma levedura natural proveniente do vinhedo da região de Champagne-Ardenne, foi selecionada por Sofralab®.

SOEC® 7 reúne capacidade fermentativa e qualidades organolépticas, necessárias para a elaboração de vinhos espumantes de alta qualidade.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Características de fermentação:

- Espécie: *Saccharomyces cerevisiae galactose* - (antigamente *bayanus*)
- Fator Killer: Killer K₂
- Cinética fermentativa: muito rápida
- Faixa de temperatura de fermentação alcoólica: 10 a 32°C
- Faixa de temperatura de espumantização: 10 a 25 °C
- Tolerância ao álcool na fermentação alcoólica: até 16 % Vol.
- Tolerância ao álcool na espumantização: vinho de base até 12 % 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
- Bom comportamento fermentativo em condições difíceis: pH baixo, turbidez baixa, pressão alta.

Propriedades organolépticas:

- Respeita a expressão da variedade da uva
- Contribui à elaboração de vinhos espumantes de alta qualidade, que apresentam uma grande fineza aromática e um perfeito equilíbrio gustativo.

APLICAÇÕES

- Elaboração de vinhos espumantes.
- Método tradicional, método ancestral, método *cuba fechada* ou *Charmat*.

DOSAGEM

Dose recomendada: 20 g/hL.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: nenhuma.

049/2021 – 1/2



STATION
ENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



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.
10 kg.

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.