



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## SOEC® 1971

**Lievito specifico per l'elaborazione di vini effervescenti eleganti  
dotati di grande finezza aromatica**

### CARATTERISTICHE

La produzione di vini effervescenti freschi e fruttati rappresenta una richiesta in costante aumento da parte dei numerosi consumatori di vini spumanti nel mondo.

**SOEC® 1971** è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae galactose* che garantisce:

- eccellenti proprietà fermentative, necessarie per completare al meglio l'elaborazione dei vini effervescenti;
- profili fruttati, freschi ed equilibrati in tutti i vini effervescenti.

**SOEC® 1971** è un ceppo selezionato, testato e approvato dal laboratorio di microbiologia del polo tecnico e ambientale del CIVC.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Specie : *Saccharomyces cerevisiae galactose* (ex bayanus)
- Fattore Killer : Killer K2 positivo
- Fase di latenza : media
- Cinetica fermentativa : rapida
- Intervallo temperatura di FA : 10 a 30 °C
- Tolleranza all'alcool: 15,5 % Vol.
- Cinetica in PDS : rapida
- Intervallo temperatura in presa di spuma : 10 a 25 °C
- Tolleranza all'alcool in presa di spuma : base spumante fino a 12 % Vol
- Produzione d'acidità volatile : bassa
- Fabbisogno d'azoto : basso
- Produzione di SO<sub>2</sub> : bassa
- Produzione d'acido piruvico : media
- Produzione d'acetaldeide : media-bassa
- Produzione di glicerolo : media

### APPLICAZIONI

- Elaborazione di tutti i vini effervescenti.
- Metodo Martinotti-Charmat, Metodo Classico, Metodo Ancestrale.

### DOSAGGIO

- Dose raccomandata: 20 g/hL.
- Dose massima legale secondo la regolamentazione europea in vigore : nessuna.



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE

LIEVITI

## MODALITÀ D'USO

- Per l'elaborazione delle basi spumante: disperdere il lievito secco attivo (LSA) in 10 volte il suo peso, in una miscela di acqua e mosto in proporzione equivalente e con temperature comprese tra 35 e 40 °C. Esempio : 500 g di LSA, in una miscela composta da 2,5 L d'acqua e 2,5 L di mosto a 37 °C. Lasciar riposare 20 minuti poi omogenizzare dolcemente. Incorporare la preparazione di lievito in un volume di mosto da 10 a 20 volte superiore. Lasciar fermentare da 6 a 12 ore, poi incorporare alla massa.
- Per la presa di spuma: è necessario acclimatare il lievito all'alcool così come alle altre condizioni specifiche del vino (pH, SO<sub>2</sub>, temperatura ...). Per questo motivo, realizzare un pied de cuve da 2 a 5 giorni seguendo i consigli del vostro enologo.

## 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.  
Sacco da 10 kg.

## CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, sigillata, al riparo dalla luce in un ambiente asciutto e privo di odori. Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

*Le informazioni riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno o garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Esse non sollevano l'utente dal rispetto della legislazione e dei dati di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*