

Reinvergärung**INITIA™*****Metschnikowia pulcherrima*, Nicht-Saccharomycet**

INITIA Hefe ist ein Nicht-Saccharomycet selektioniert von Lallemand und dem Institut Francais de la Vigne et du Vin (IFV) in Burgund. Die Entwicklung der INITIA Hefe reiht sich in die Konzeption von LEVEL² ein, d. h. die Kombination aus Nicht-Saccharomyceten und Saccharomyceten zur Erzielung von neuen Weinstilen.

Die spezifischen Vorzüge von INITIA Hefe:

- Bioprotektion von Maischen und Mosten besonders bei Kaltmazeration und kalte Stabilisation
- Hohe reduktive Wirkung – hohe Sauerstoffzehrung
- Schutz gegen Bräunungsreaktionen
- Bildung von ungesättigten Fettsäuren
- Erhalt von primären und sekundären Traubenaromen
- Sehr geringe Fermentationseigenschaften

Anwendung

Aufgrund der geringen Alkoholbildung der INITIA Hefe ist eine nachgeschaltete, gestaffelte Beimpfung mit einer Reinzuchtheife (*Saccharomycet*) erforderlich. Die Nachbeimpfung sollte nach 24 Stunden erfolgen.

Einsatzzweck	Anwendungs-temperatur-bereich	Anwendungs-mengen
Weißweinmaische/-Most	4 - 18 °C	7 - 25 g/hl
Rotweinmaisch/-Most	4 - 18 °C	7 - 25 g/hl

Die Dosagemengen sind Richtwerte und sollten den individuellen Bedingungen (Gesundheit des Leseguts, hefeverfügbare Nährstoffe usw.) angepasst werden.

Der Anwendungstemperatur liegt zwischen 4 - 18 °C. Der Einsatz ist für die Kaltmazeration und kalte Stabilisation von Maischen und Mosten geeignet.

INITIA Hefe in 10facher Wassermenge bei 20 - 30 °C rehydrieren. Nach 20 Minuten mäßig rühren und bis zur vollständigen Temperaturanpassung den Hefeansatz stehen lassen. Anschließend weitere 15 Minuten adaptieren (max. ΔT 10°C) lassen und dem zu beimpfenden Maische/Most zugeben.

Aufgrund des Bioprotektionseffekt gärt INITIA nicht, sondern bildet verstärkt ungesättigte Fettsäuren. Eine Beimpfung mit einem *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm ist zwingend erforderlich.

Produkteigenschaften

INITIA Hefe ist ein selektionierter Nicht-Saccharomycet der Spezies *Metschnikowia pulcherrima*. Der Hefestamm zeichnet sich durch seine sehr hohe Aufnahmekapazität von Sauerstoff aus und seine Bildung von ungesättigten Fettsäuren. Weitere Parameter der Anwendung sind:

- Gesamt - SO₂ Toleranz: < 40 mg/l
- Alkoholtoleranz: sehr gering
- Gäraktivität: keine bis schwach
- Hohe Anfangszellzahl und hohe Zellwachstumsraten
- Optimale Temperatur: 4 - 18°C
- Keine Bildung von flüchtiger Säure, H₂S und SO₂
- Verdrängung von Spontanflora (wie z. B. *Hanseniaspora spp.*)

Die gestaffelte Vergärung mit INITIA Hefe und z. B. SIHA CRYAROME® führt zu einer gesteigerten Ausprägung von 4-Mercapto-4-methylpentan-2-one (4-MMP), 3-Mercaptohexan-1-ol (3MH) sowie 3-Mercaptohexylacetat (Ac3MH).

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

INITIA Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

INITIA Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 °C zwei Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

INITIA Hefe hat die Artikelnummer 93.601 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

Geprüfte Qualität

INITIA wird von Lallemand Inc. produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

LALVIN® und uvaferm® sind eingetragene Handelsmarken von Lallemand Inc.

Nordamerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel.: +1 732 212-4700

Großchina

No. 7, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, China
Tel.: +86 21 5200-0099

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel.: +49 2486 809-0

Asien-Pazifik

100G Pasir Panjang Road
#07-08 Interlocal Centre
Singapur 118523
Tel.: +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel.: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel.: +49 6704 204-0

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail unter
filtration@eaton.com oder online
unter www.eaton.com/filtration**

DE
B 2.1.5
06-2021

© 2021 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide