

Reinvergärung SIHA® Terra Rosso

Saccharomyces Cerevisiae

SIHA Terra Rosso ist eine selektionierte Reinzuchtheife aus Kroatien, die besonders vorteilhaft für die Vergärung von Rotweinstöcken und Rotweinstöcken eingesetzt wird. Die speziellen Vorzüge sind neben der Farberhaltung ein rasches und zügiges Durchgären. SIHA Terra Rosso ist sehr gut für würzige, tiefgründige Rotweine geeignet (Terran, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel).

Die spezifischen Vorzüge von SIHA Terra Rosso:

- Moderater Nährstoffbedarf
- Bis 16 Vol.-% Alkohol
- Geringe Bildung an unerwünschten Gärungsnebenprodukten
- Rasches und gutes Durchgären
- Gute Farberhaltung

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit SIHA Terra Rosso beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit den in der Tabelle aufgeführten Dosierungen werden Gärprobleme zuverlässig verhindert.

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl unter	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Rotweinstöcke	15 - 25	30 - 40
Rotweinstock	15 - 20	30 - 35

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Leseguts, der Temperatur, der Gebindegröße usw. angepasst werden. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

SIHA Terra Rosso wird am besten in die 10fache Menge Most/Wasser Gemisch bei 32 - 35 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most/Maische beigegeben werden. Die Rehydrierungsphase kann durch die Zugabe von SIHA® SpeedFerm® (20 g/hl) unterstützt werden.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 18-28 °C. Die Starttemperatur sollte mindestens 18 °C betragen, wenn der Most/Maische mit SIHA Terra Rosso versetzt wird.

Die Zugabe von 600 mg SIHA® Vitamin B₁ Hefenährstoff auf 1.000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Traubenmoste wird eine Zugabe von zusätzlich 20 g/hl SIHA PROFERM® Red Hefenährstoff empfohlen.

Die jeweilige nationale Gesetzgebung ist zu beachten.

Produkteigenschaften

Durch die Selektionsarbeit ist es gelungen, die FarbadSORption der Hefe zu reduzieren und damit eine bessere Farbausbeute zu erzielen. Mit SIHA Terra Rosso vergorene Weine präsentieren sich rebsortentypisch und mit einem Tanningerüst. Weitere Ziele der Entwicklungsarbeit waren hohe Gäraktivität und -vitalität.

SIHA Terra Rosso weist einen moderaten Nährstoffbedarf während der alkoholischen Gärung auf. Weiterhin weist die Hefe eine sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure und den entsprechenden Esterverbindungen auf.

SIHA Terra Rosso kann bis 16,0 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckerumsatz werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt.

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

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

SIHA Terra Rosso kann in unbeschädigter Verpackung vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

Lieferinformationen

SIHA Terra Rosso hat die Artikelnummer 93.393 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

Geprüfte Qualität

SIHA Terra Rosso wird während des Herstellungsprozesses laufend auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

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

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

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

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

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

DE
B 2.2.119
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