

Reinvergärung SIHA® Aktivhefe 4

Saccharomyces Bayanus, Stamm CH 158

SIHA Aktivhefe 4 ist eine hochaktive Trockenhefe speziell für die Sektbereitung. Sie eignet sich sowohl für die Tankgärung als auch zur Flaschengärung „Méthode traditionnelle“. Durch permanente Selektion wurde eine Hefe mit hervorragenden oenologischen Eigenschaften entwickelt. Sie eignet sich auch für die Fertigvergärung von Weinpartien, die in der Gärung steckengeblieben sind.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA Aktivhefe 4:

- Rasches Einsetzen der zweiten Gärung
- Sehr gute Kaltgäreigenschaften
- Bildung eines feinen Sektbuketts bei gleichzeitiger Intensivierung des Sorten- und Lagenaromas
- Problemloses Abrütteln der Hefen
- Erzeugung eines feinperligen Mousseux
- Gute Eigenschaften auch zur Umgärung und zum Vergären steckengebliebener Weine

Anwendung

Zwecks schneller Angärung und Unterdrückung von unerwünschten Fremdorganismen empfiehlt sich die Zugabe einer möglichst hohen Anzahl lebender Zellen. Bei Sekt sollte mit einer Beimpfung von ca. 1 Mio. lebenden Zellen/ml gearbeitet werden. Bei in der Gärung steckengebliebenen Weinen muss die Zellenanzahl zwei- bis dreimal höher sein, um eine sichere Fertigvergärung zu erreichen. In solchen Weinen findet in der Regel keine nennenswerte Hefevermehrung mehr statt.

Die folgenden Einsatzmengen stellen Richtwerte dar, die je nach Bedingungen des Gärgutes wie Gesundheit, Temperatur, Anwesenheit von Fungizidresten, Gebindegröße, Möglichkeit der Temperaturkontrolle und -regelung entsprechend angepasst werden sollen.

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen Gärbedingungen	schwierigen Gärbedingungen
Sekt- und Schaumweinbereitung	15 – 25	30 – 40
Flaschengärung	15 – 25	30 – 40
Fertiggärung steckengebliebener Weine gemäß nachfolgender Hinweise		40 – 60

SIHA Aktivhefe 4 für steckengebliebene Weine mit einem Restzucker ≤ 20 g/l.

Sollte der Zuckergehalt > 20 g/l betragen, wird generell die Restvergärung mit SIHA Aktivhefe 3 empfohlen.

Die Fertigvergärung steckengebliebener Weine ist immer mit einem Risiko verbunden. Häufige und sorgfältige Kontrollen des Gärverlaufs sind unerlässlich. Wir empfehlen folgende Arbeitsweise:

1. Vor Wiederbeimpfung des steckengebliebenen Weines prüfen, ob eine stärkere Bakterienentwicklung (Bildung flüchtiger Säure, starke Milchsäurebildung) eingesetzt. Den Vergärungsgrad (Zuckergehalt) kontrollieren, um Anhaltspunkte für den weiteren Gärverlauf zu gewinnen. Ist eine starke Bakterienentwicklung eingetreten, so kann diese evtl. durch eine Schwefelung (max. 10 – 15 mg/l freie SO_2 abgeblockt werden. Ist die SO_2 -Gabe nicht erwünscht oder aus gesetzlichen Gründen nicht möglich, sollte der nicht fertiggegangene Wein steril filtriert werden z. B. mit BECO®-Tiefenfilterschichten oder BECOPAD®-Tiefenfilterschichten.
2. Die Suspension der Hefe erfolgt am besten in Most von 30 °C.
3. Die Gärbedingungen in steckengebliebenen Weinen sind sehr ungünstig (hoher Alkoholgehalt, Verarmung an Hefenährstoffen, eventuelle Stoffwechselprodukte von Bakterien wie Milchsäure oder Essigsäure, zu hohe oder zu tiefe Temperaturen). Diese nachteiligen Einflüsse sind deshalb vor Zugabe der Hefe so weit wie möglich zu kompensieren. Die Temperatur soll zwischen 16 und 25 °C liegen. Blanken Weinen setzt man zur Erhöhung der „inneren Oberfläche“ ca. 10 – 20 g/hl Pulver-Zellulose (BECOCEL® 150 Filtercellulose) zu. Ein Zusatz von 40 g/hl SIHA Gärsalz Hefenährstoff und 30 g/hl SIHA PROFERM® Plus kombinierter Hefenährstoff erleichtert die Hefeentwicklung.

4. Es ist günstig, die Hefe erst an die Gärbedingungen zu gewöhnen. Dies geschieht dadurch, dass man die für die Weinmenge erforderliche Hefemenge zu einer Teilmenge von etwa 10 % des gesamten Gärguts gibt und dort angären lässt, bis etwa die Hälfte des vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Dann wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des Weins gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als zur Gesamtmenge zugesetzte Hefeportionen.

Sekt- und Schaumweinbereitung:

1. Tankgärverfahren

Bei der Bereitung von Sekten, Schaumweinen oder Dessertweinen kann SIHA Aktivhefe 4 direkt zugegeben werden. Zur Erzielung einer optimalen Verteilung empfehlen wir folgende Arbeitsweise:

- Die abgewogene Hefemenge in einem Gefäß in die etwa 5 – 8fache Menge an Wasser von 38 °C einrühren.
- Bis zur völlig klumpenfreien Verteilung der Hefe weiterrühren und dann 15 Minuten quellen lassen. Dabei schäumt die Hefe auf.
- Dann verdünnt man den Hefeansatz unter intensivem Rühren mit Most oder dem zu beimpfenden zuckerhaltigen Wein. Dieser Ansatz enthält nun hochaktive Hefezellen und kann sofort oder nach kurzer Standzeit zur Beimpfung verwendet werden.

2. Flaschengärverfahren

Bei der traditionellen Flaschengärung empfiehlt es sich, die Grundweine vor der Animpfung nochmals über Tiefenfilterschichten, z. B. mit BECOPAD 120, BECO Steril 40, BECO Steril 60 steril zu filtrieren.

Hierdurch wird einem möglichen Säureabbau auf der Flasche vorgebeugt. Bei Weinen, die einen vollständigen Säureabbau durchlaufen haben, besteht diese Gefahr nicht.

Die Reaktivierung der Trockenhefe sollte in einer Wein-Wasser-Mischung bei 30 °C erfolgen (1 kg Trockenhefe in 30 l Gemisch im Verhältnis 50/50 Wein/Wasser suspendieren).

Hefeansatz mit Tirage-Likör auf 24 g/l Zucker einstellen. Nach einer Standzeit von 6 – 12 Stunden, bei 25 °C und einer deutlichen CO₂-Entwicklung kann eine Überimpfung auf das Hauptgebinde erfolgen.

Nach der Animpfung von Sektgrundweinen darf der Gehalt an freier SO₂ nicht höher als 20 mg/l sein. Liegt der Wert über 20 mg/l, so führt dies zu einer Angärverzögerung um mind. 2 – 3 Wochen. Die toxische Wirkung der freien SO₂ bleibt bestehen, bis der SO₂-Wert auf weniger als 20 mg/l abgesunken ist.

Durch Zugabe von SIHA Brillant flüssig Rüttelhilfe und SIHA Tannin flüssig Schönungsmittel wird ein mögliches Anhaften der Hefen an der Flaschenwand verhindert und dadurch der Rüttelprozess wesentlich erleichtert.

Produkteigenschaften

SIHA Aktivhefe 4 wurde speziell für die Schaumwein- und Sektbereitung selektioniert und eignet sich hervorragend zur Flaschengärung nach der „Méthode Champenoise“.

Bei der Selektion dieses Hefestamms wurden besonders hohe Anforderungen an Fruchtigkeit und Reintönigkeit des Sortenbuketts der damit vergorenen Sekte gestellt.

SIHA Aktivhefe 4 kann auch unter schwierigen Gärbedingungen, z. B. bei kleiner „innerer Oberfläche“ oder höheren Alkohol und CO₂-Gehalten, noch eine genügende Gärkraft entwickeln. Aus diesem Grund eignet sie sich sowohl für die Gärung von Sekten und Schaumweinen als auch für die Behandlung von in der Gärung steckengebliebenen Weinen.

SIHA Aktivhefe 4 sedimentiert nach Beendigung des Gärprozesses rasch ab und ist deshalb bei der Sekt- und Schaumweinbereitung leicht und sauber vom Wein zu trennen. Sie lässt sich aufgrund eines besonderen Trocknungsverfahren leicht rehydrieren.

Die Hefe wird unter idealen Produktionsbedingungen vermehrt und besonders sorgfältig und schonend getrocknet.

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 Aktivhefe 4 wird unter Schutzgas in luftdichter Aluminium-Verbundfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

SIHA Aktivhefe 4 kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C drei Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

Lieferformen

SIHA Aktivhefe 4 hat die Artikel-Nummer 93.040 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

125 g	Aluminium-Verbundfolie
12 x 125 g	Aluminium-Verbundfolie im Karton
500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton
1 x 10 kg	Aluminium-Verbundfolie im Karton

Geprüfte Qualität

SIHA Aktivhefe 4 wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Die jeweilige nationale Gesetzgebung ist zu beachten

Nordamerika

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

China

No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. 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

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Brasilien

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

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

DE
B 2.2.3
12-2016

© 2016 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