

Reinvergärung SIHAFERM® Finesse Red

Rotweihefe, *Saccharomyces Cerevisiae*

SIHAFERM Finesse Red Hefe ist eine Rotweihefe der neuen Generation. Das Selektionsziel von SIHAFERM Finesse Red Hefe ist die Farbstabilisierung und Farberhaltung besonders bei hohen Gärtemperaturen. SIHAFERM Finesse Red Hefe ist besonders für die Vergärung von Pinot Noir geeignet.

Die spezifischen Vorzüge von SIHAFERM Finesse Red Hefe:

- Pinot Noir Hefe
- Hohe Farbstabilisierung und Farberhalt besonders im Gärtemperaturbereich von 25 – 30 °C
- Erhöhte Farbextraktion bis zu 25 %
- Verbesserte Polymerisation der Farbstoffe aufgrund erhöhter Extraktion farbloser Phenole
- Geringe Schaumbildung bei Gärtemperaturen ~ 18 °C

Anwendung

Grundsätzlich sollten Moste und Maischen möglichst frühzeitig mit SIHAFERM Finesse Red Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien.

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl für	
	normale (18 – 30 °C)	schwierige Gärbedingungen
Klassische Maischegärung	15 - 20	25 - 30
Gärung rückgekühlter Maische	20 - 25	25 - 30

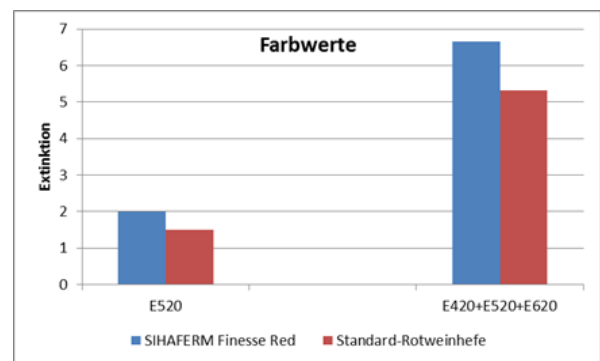
Die Dosagemengen sind Richtwerte und sollten den individuellen Bedingungen (Gesundheit des Leseguts, hefeverfügbare Nährstoffe usw.) angepasst werden.

Der Gärbereich liegt zwischen 15 und 30 °C und die optimale Gärtemperatur bei 18 – 28 °C.

SIHAFERM Finesse Red Hefe in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 37 °C einrühren und nach etwa 2 – 3 Stunden und erneutem Durchrühren zum Most geben. Bitte beachten, die Reinzuchthefer SIHAFERM Finesse Red Hefe kann bei der Rehydrierung keine oder nur eine sehr schwache Schaumkrone bilden.

Produkteigenschaften

SIHAFERM Finesse Red Hefe ist ein selektionierter Hefestamm hergestellt durch klassische Selektion. Er weist geringste β -Glukosidase-Aktivität auf und ist POF(-), d. h. es werden keine negativen, flüchtigen Phenole gebildet. Diese Selektionsfaktoren dienen dem optimalen Schutz und der Stabilisierung der Anthocyane.



Bemerkung:
Pinot Noir, Fermentation 14 Tage Maischegärung, Anfangstemperatur: 20 °C, zwei Gärtage auf 35 °C

SIHAFERM Finesse Red Hefe besitzt eine sehr gute Gäraktivität. Der Hefestamm ist nicht mit einem Killer-Faktor ausgestattet.

SO₂-Mengen bis zu 40 mg/l werden von der Hefe noch toleriert.

SIHAFERM Finesse Red Hefe kann bis zu 15,5 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

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

SIHAFERM Finesse Red Hefe 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 aufzubrauchen.

Lieferformen

SIHAFERM Finesse Red Hefe hat die Artikelnummer 93.091 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

Geprüfte Qualität

SIHAFERM Finesse Red Hefe wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf hohe Produktgüte überwacht.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner 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

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

Singapur

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

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

Brasilien

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

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 2.2.5.6
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