

Reinvergärung SIHA® Aktivhefe 5 (Agglocompact)

Saccharomyces Bayanus, Stamm CH 420

SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact) ist eine hochaktive Trockenhefe mit besonderer Eignung zur Sektherstellung im Flaschen- und Tankgärverfahren. Diese Aktiv-Trockenhefe bewirkt eine sichere zweite Gärung in Zellplatten (Agglomeration). Hierdurch ist sie besonders zur Versektung nach der „Méthode traditionnelle“ geeignet.

Durch die starke Hefeagglomeration wird das Abrütteln der Hefen beschleunigt. Die Verfahren der Sektherstellung werden vereinfacht und die Produktionskosten erheblich gesenkt.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact):

- Rasches Einsetzen der zweiten Gärung
- Bildung eines feinen Sektbuketts bei gleichzeitiger Intensivierung des Sorten- und Lagenaromas
- Sehr gute Kaltgäreigenschaften
- Rasches Absetzen der Hefen nach der Gärung
- Problemloses Abrütteln der Hefen
- Hohe Alkoholtoleranz
- Erzeugung eines feinperligen Mousseux

Anwendung

Grundsätzlich sollten Sektgrundweine sterilisiert vorliegen, um eine nichtkontrollierbare Vermehrung von Wildhefen und Bakterien nach der Zuckerdosage zu vermeiden.

Anwendungsmenge:

Zweite Gärung (Versektung): 15 – 30 g/hl

Diese Mengen sind Richtwerte. Bei Vergärung um 8 bis 10 °C sollte die Aufwandmenge auf 40 g SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact) pro hl erhöht werden.

Der Gehalt an freier SO₂ des Weins darf nach der Hefedosage 20 mg/l nicht überschreiten. Höhere SO₂-Werte führen zu einer Angärverzögerung und sollten auf jeden Fall vermieden werden.

Vorbereitung zur Animpfung der Sektgrundweine

Benötigte Menge SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact) in der 5fachen Menge einer Most-Wasser-Mischung oder Zuckerwasserlösung (100 g Zucker pro Liter) bei 30 – 35 °C ca. 60 Minuten quellen lassen.

Verfahren

Nach der Rehydrierung wird der komplette Hefeansatz in die 20fache Menge Cuvée gegeben. 50 g Zucker pro Liter zusetzen, Temperatur ca. 20 – 25 °C. Nach 12 Stunden erfolgt die Animpfung des Sektgrundweines. Ständiges Rühren des Ansatzes ist erforderlich.

Animpfung des Sektgrundweines bei Flaschengärung:

Zugabe des kompletten Hefeansatzes in den Cuvée-tank. Die Hefe sinkt durch Agglomeratbildung sehr schnell zu Boden. Daher muss der Grundwein während der Flaschenfüllung so **aufgerührt** werden, dass ein Absetzen der Hefe ausgeschlossen ist. Es sollte angestrebt werden, dass ca. 1 Million lebende Hefezellen/ml dosiert werden. Ein direktes Dosieren der Trockenhefe ohne vorheriges Rehydrierung in das Cuvée sollte bei Flaschengärung nicht erfolgen.

Empfehlung:

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

Der für SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact) selektionierte Hefestamm vereinigt die positiven Eigenschaften einer natürlichen Weinhefe und die systematisch selektionierte Eigenschaften einer agglomerierenden Sektheffe.

Durch einen sauberen Stoffwechsel entsteht das gewünschte Weinbukett, ohne dabei Sorten- oder Lagenbukett zu beeinflussen. Durch die schonende Umsetzung der Zuckerdosage wird eine CO₂-Anreicherung des Weines unter Druck erzielt, die sich später in einer optisch ansprechenden Feinperligkeit im Glase zeigt. Weitere Vorteile der SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact) sind das rasche Einsetzen der zweiten Gärung sowie die Kaltgärfähigkeit. Die Hefe toleriert 20 mg/l freie SO₂.

Die Sektherstellung im Flaschengärverfahren mit anschließendem Abrütteln des Hefedepots („Méthode traditionnelle“) kann durch Einsatz von SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact) wesentlich kostengünstiger erfolgen. Nach der Gärung lagern sich die Hefezellen zusammen und bilden deutlich erkennbare große Flocken (Agglomerate). Das hohe Eigengewicht dieser Hefeplatten verkürzt drastisch die Zeit bis zum vollständigen Abrütteln der Hefe. Nur agglomerierende Sektheffen zeigen diesen Effekt.



Die Hefe toleriert hohe Alkoholgehalte im Sektgrundwein und vergärt auch dann noch die zugesetzte Zuckerdosage. Die Umsetzung des Zuckers in Alkohol und CO₂ erfolgt quantitativ.

SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact) wird unter idealen Bedingungen vermehrt und besonders sorgfältig und schonend getrocknet. Eine spezielle Schutzgaskombination verhindert bei dem Verpackungsvorgang in eine gasdichte Aluminium-Verbundfolie eine nachteilige Beeinflussung durch Sauerstoffeinwirkung.

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 5 (Agglocompact) wird unter Schutzgas in eine luftdichte Aluminium-Verbundfolie eingepackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact) 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

SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact) hat die Artikelnummer 93.050 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

Geprüfte Qualität

SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact) wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf 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 2.2.4
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