

Reinvergärung SIHA® Aktivhefe 9

Saccharomyces Bayanus

SIHA Aktivhefe 9 ist eine selektionierte Reinzuchthefer, die aus einer Spontangärung isoliert wurde. Selektionsziele waren die Reintönigkeit der Weine und eine sichere Vergärung ohne signifikante Bildung von flüchtiger Säure. SIHA Aktivhefe 9 betont die Rebsorten charakteristischen Eigenschaften von Weißweinen. Der Hefestamm eignet sich besonders für die Herstellung von frischen Weißweinen der Rebsorten Riesling, Silvaner oder Müller-Thurgau.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA Aktivhefe 9:

- Geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Rasches An- und Durchgärvermögen
- Kein Abbau von Äpfelsäure
- Besonders geeignet für Rebsorten wie Riesling, Müller Thurgau und Silvaner

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit SIHA Aktivhefe 9 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	
Weißwein	15 - 20	20 -30

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 Aktivhefe 9 wird am besten in die 10fache Menge Most /Wasser Gemisch bei 35 C eingerührt und rehydriert. Die Rehydrierungsphase kann durch die Zugabe von SIHA SpeedFerm (20 g/hl) unterstützt werden.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 16 und 20 °C. Die Starttemperatur sollte mindestens 16 °C betragen, wenn der Most mit SIHA Aktivhefe 9 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® H⁺² Hefenährstoff empfohlen.

Die jeweilige nationale Gesetzgebung ist zu beachten.

Produkteigenschaften

Durch die Selektionsarbeit ist es gelungen, eine hohe Alkoholtoleranz bis 14,0 Vol.-% zu erzielen. Die Hefe weist einen moderaten Nährstoffbedarf während der alkoholischen Gärung auf.

SIHA Aktivhefe 9 zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt.

SIHA Aktivhefe 9 weist eine sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure und den entsprechenden Esterverbindungen auf.

SIHA Aktivhefe 9 kann bis 14,0 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 Aktivhefe 9 wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

SIHA Aktivhefe 9 kann in unbeschädigter Verpackung vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferinformationen

SIHA Aktivhefe 9 hat die Artikelnummer 93.090 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

Geprüfte Qualität

SIHA Aktivhefe 9 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

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

100G Pasir Panjang Road #07-08
Singapur 118523
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 2.2.109
08-2017

© 2017 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