

## Reinvergärung SIHA® Aktivhefe 9 s(weet)

### *Saccharomyces Cerevisiae*

SIHA Aktivhefe 9 s(weet) ist eine selektionierte Reinzuchthefer zur Herstellung von Weinen mit Restsüße. Der aus einer Spontangärung isolierte Hefestamm bietet eine sichere Gärung bis zu einem gewünschten Restzuckergehalt. Die alkoholische Gärung stoppt auf natürlichen Weg, oder sie kann einfach durch Herabsetzen der Gärtemperatur oder durch eine Schwefelgabe gestoppt werden. Der Hefestamm eignet sich besonders für die Herstellung von frischen Weißweinen mit einem gewünschten Restzuckergehalt.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA Aktivhefe 9 s(weet):

- Rasches Angärungsvermögen
- Keine/geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Leichtes Abstoppen der Gärung
- Besonders geeignet für Weißweine mit einem gezielt, gewünschten Restzuckergehalt
- Ausgeprägte Fruchtaromatik bei restsüßen Weinen

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit SIHA Aktivhefe 9 s(weet) 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 s(weet) wird am besten in die 10fache Menge Most /Wasser Gemisch bei 32 - 35°C eingerührt und rehydriert. Die Rehydrierungsphase sollte durch die Zugabe von SIHA® SpeedFerm® (20 g/hl) unterstützt werden.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 18 °C und 22 °C. Die Starttemperatur sollte mindestens 18 °C betragen, wenn der Most mit SIHA Aktivhefe 9 s(weet) versetzt wird.

Die Zugabe von 600 mg SIHA® Vitamin B<sub>1</sub> 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<sup>+</sup>2 Hefenährstoff empfohlen.

Die jeweilige nationale Gesetzgebung ist zu beachten.

#### Produkteigenschaften

Durch die Selektionsarbeit ist es gelungen, eine hohe Alkoholtoleranz bis 12,0 Vol.-% zu erzielen. Die Hefe weist einen moderaten Nährstoffbedarf während der alkoholischen Gärung auf.

SIHA Aktivhefe 9 s(weet) zeigt einen günstigen Gärverlauf mit der Möglichkeit des einfachen Gärstopps. Wildhefen und unerwünschte Bakterien beeinflussen die Aktivität des Hefestammes nicht.

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

SIHA Aktivhefe 9 s(weet) kann bis 12,0 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 s(weet) wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

SIHA Aktivhefe 9 s(weet) 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 s(weet) hat die Artikelnummer 93.392 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 s(weet) 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](mailto:filtration@eaton.com) oder online  
unter [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.1.6  
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