

## Reinvergärung SIHA® WhiteArome

### Aromahefe, *Saccharomyces Cerevisiae*

**SIHA WhiteArome Hefe ist eine neu selektionierte Reinzuchtheffe mit besonderer Aromenausprägung bei Rebsorten wie Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Gutedel und Muskat-Sorten.**

Die spezifischen Vorzüge von SIHA WhiteArome Hefe:

- Zuverlässiges Durchgären bei Gärtemperaturen von 18 – 20 °C
- Harmonische Weißweine mit guter Fruchtaromatik
- Erhalt von rebsortentypischen Aromen
- Mittlerer Hefenährstoffbedarf

#### Anwendung

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

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen (18 – 20 °C)	schwierigen Gärbedingungen
Traubenmost weiß	15 – 20	20 – 30
Traubenmaische weiß	20 – 25	25 – 30

Diese Dosagemengen sind Richtwerte und sollten den individuellen Bedingungen (Gesundheit des Leseguts, hefeverfügbaren Nährstoffen usw.) angepasst werden.

Der Gärbereich liegt zwischen 17 – 25 °C. Die optimale Gärtemperatur liegt bei 18 – 20 °C.

SIHA WhiteArome 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. Einmischen ist überflüssig, wenn der Most auf den Hefeansatz gepumpt wird.

Der Zusatz von inaktiven Hefenährstoffen während der Rehydrierung fördert die Bildung aktiver Hefezellen und verhilft zu einer verbesserten Gärleistung der Hefe. Weiterhin ist eine Dosage von 20 g/hl SIHA PROFERM® Plus kombinierter Hefenährstoff zu empfehlen.

#### Produkteigenschaften

SIHA WhiteArome Hefe ist ein selektionierter Hefestamm der über eine ausgeprägte rebsortentypische Aromenbildung (höhere Alkohole und deren Ester) bei Weißweinen verfügt.

Der Hefestamm zeichnet sich durch eine geringe Bildung von Gärungsnebenprodukten, wie SO<sub>2</sub>, Acetaldehyd, Brenztraubensäure und α-Ketoglutarat, aus. SIHA WhiteArome Hefe unterdrückt unerwünschte Wildhefen und Bakterien durch eine sehr schnelle Angärung und Hefezell-Vermehrung.

SO<sub>2</sub>-Mengen bis zu 50 mg/l werden von der Hefe noch toleriert.

SIHA WhiteArome Hefe kann bis zu 14 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckersummary 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 WhiteArome Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

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

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

## Lieferformen

SIHA WhiteArome hat die Artikelnummer 93.085 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

## Geprüfte Qualität

SIHA WhiteArome 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

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](mailto:filtration@eaton.com) oder online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.2.30.1  
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