

Reinvergärung SIHA® MM2

Saccharomyces Cerevisiae

SIHA MM2 ist eine selektionierte Reinzuchthefer aus Kroatien, die besonders vorteilhaft für die Vergärung von Rotweinmosten und Rotweirmaischen sowie Rosémosten eingesetzt wird. Die speziellen Vorzüge sind feinfruchtige Weine mit rebsortentypischen Aromenprofilen. Eine Besonderheit ist die geringe Bildung von Sulfiten und H₂S, dies schafft die Voraussetzung für frische und fruchtige Rot- und Roséweine. SIHA MM2 ist sehr gut für Plavac Mali, Pinot Noir, Blauer Portugieser, Syrah, Blanc de Noir und Rosé geeignet.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA MM2:

- Geringe Bildung an Sulfiten und H₂S
- Moderater Nährstoffbedarf
- Bis 16 Vol.-% Alkohol

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Maischen und Moste möglichst frühzeitig mit SIHA MM2 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	
Rotweirmaische	20 - 25	30 - 40
Rotweinmost	15 - 20	30 - 35
Rosémost	15 - 20	30 - 35

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 MM2 wird am besten in die 10fache Menge Most/Wasser Gemisch bei 32-35 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most/Maische beigegeben werden. Die Rehydrierungsphase kann durch die Zugabe von SIHA® SpeedFerm® (20 g/hl) unterstützt werden.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 16 °C und 28 °C. Die Starttemperatur sollte mindestens 16 °C betragen, wenn der Most/Maische mit SIHA MM2 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 Rotweirmaischen wird eine Zugabe von zusätzlich 20 g/hl SIHA® PROFERM® Red Hefenährstoff empfohlen.

Die jeweilige nationale Gesetzgebung ist zu beachten.

Produkteigenschaften

Durch die Selektionsarbeit ist es gelungen, die Produktion von Sulfiten und H₂S (s. Abb.1) zu reduzieren und damit die Reintönigkeit und Frische von Rotweinen und Roséweinen zu fördern. Weitere Ziele der Entwicklungsarbeit waren hohe Gäraktivität und -vitalität.

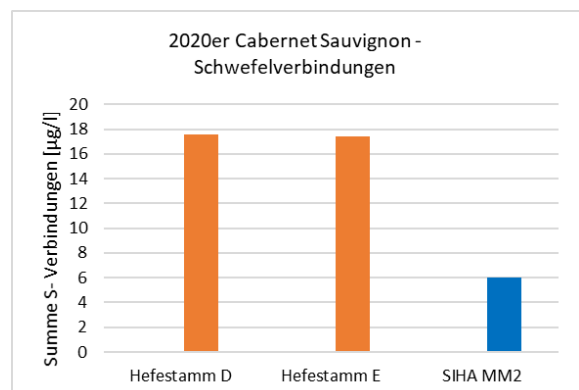


Abb.1: Versuch 2020er Cabernet Sauvignon mit unterschiedlichen Hefestämmen vergoren.

SIHA MM2 weist einen moderaten Nährstoffbedarf während der alkoholischen Gärung auf.

SIHA MM2 kann bis 16,0 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckerausatz 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 MM2 wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

SIHA MM2 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 MM2 hat die Artikelnummer 93.397 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

Geprüfte Qualität

SIHA MM2 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

Asien-Pazifik

100G Pasir Panjang Road
#07-08 Interlocal Centre
Singapur 118523
Tel.: +65 6825-1668

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

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

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail unter
filtration@eaton.com oder online
unter www.eaton.com/filtration**

DE
B 2.1.7
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