

Reinvergärung SIHA VARIOFERM®

Saccharomyces Cerevisiae

SIHA VARIOFERM Hefe ist eine hochaktive Trockenhefekomposition aus *Saccharomyces cerevisiae* D4, SF8 und U17 zur sicheren und reintonigen Vergärung bei der Weinbereitung. Die Hefestämme wurden speziell für die Anwendung in Kombination nach allen oenologisch wichtigen Kriterien (moderate Gärung; hohe Dominanz über die Spontanflora; geringe Schaumbildung; rasche Sedimentation) selektioniert. Dadurch erhält das Lesegut mehr Einfluss auf den Anteil der gärungsführenden Hefestämme. SIHA VARIOFERM Hefe sichert mehr Variation und natürliche Vielfalt und bietet gleichzeitig die volle Sicherheit von Trockenreinzuchthefen.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA VARIOFERM Hefe:

- Volle Sicherheit von Trockenreinzuchthefen
- Perfekte wechselseitige Ergänzung der positiven Eigenschaften von drei speziell selektionierten Hefestämmen
- Überlässt dem Most, welche Stämme mit welchen Anteilen die Gärung führen
- Mehr Variation und natürliche Vielfalt bei der Weinbereitung

Anwendung

Die Moste müssen frühzeitig mit SIHA VARIOFERM Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien.

Dosageempfehlung (Richtwert): 20 g/hl

Dieser Richtwert sollte den individuellen Bedingungen (Gesundheit des Lesegutes, Temperatur, Fungizidrückstände, Gebindegrößen usw.) angepasst werden.

Der Gärbereich von SIHA VARIOFERM Hefe liegt zwischen 10 und 35 °C, am besten zwischen 18 und 22 °C. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

SIHA VARIOFERM Hefe wird idealerweise in die 10fache Menge einer Saft/Wassermischung von 20 – 30 °C eingerührt und nach ca. 10 Minuten und erneutem Durchrühren zum Most gegeben. Einmischen ist überflüssig, wenn der Most auf den Hefeansatz gepumpt wird.

SIHA VARIOFERM Hefe kann auch ohne Suspension direkt dem Most zugegeben werden. Die Angärzeit verlängert sich dadurch nur um wenige Stunden.

Um dennoch eine schnelle Angärung zu gewährleisten, sollte die Hefemenge um ca. 20 % erhöht werden.

Die Zugabe von 40 g/hl SIHA® PROFERM® Plus kombinierter Hefenährstoff (einer speziellen Heferinden/Hefenährstoff-Kombination zur Vermeidung von Gärstörungen) schafft noch günstigere Gär- und Stoffwechselbedingungen für die Hefe. Vor allem bei hoch vorgeklärten Mosten und bei Verdacht auf Spritzmittelrückstände hat sich der vorbeugende Zusatz von SIHA PROFERM Plus kombinierter Hefenährstoff bestens bewährt.

Produkteigenschaften

Die in SIHA VARIOFERM Hefe verwendeten Hefestämme wurden speziell im Hinblick auf die Anwendung in Kombination selektioniert. Sie zeichnen sich sämtlich durch einen sauberen Stoffwechsel aus und erzeugen kaum unerwünschte Gärnebenprodukte, wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutarinsäure, flüchtige Säure und Ester. Damit werden Geschmacksbeeinflussungen durch gärungsbedingte Fehltöne nahezu ausgeschlossen.

SIHA VARIOFERM Hefe kann bis 16 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 VARIOFERM Hefe wird unter Schutzgas in gasdichter Aluminium-Verbundfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

SIHA VARIOFERM 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 aufzubrauchen.

Lieferformen

SIHA VARIOFERM Hefe hat die Artikelnummer 93.100 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

Geprüfte Qualität

SIHA VARIOFERM Hefe wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft.

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

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

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

Brasilien

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

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 2.2.30
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