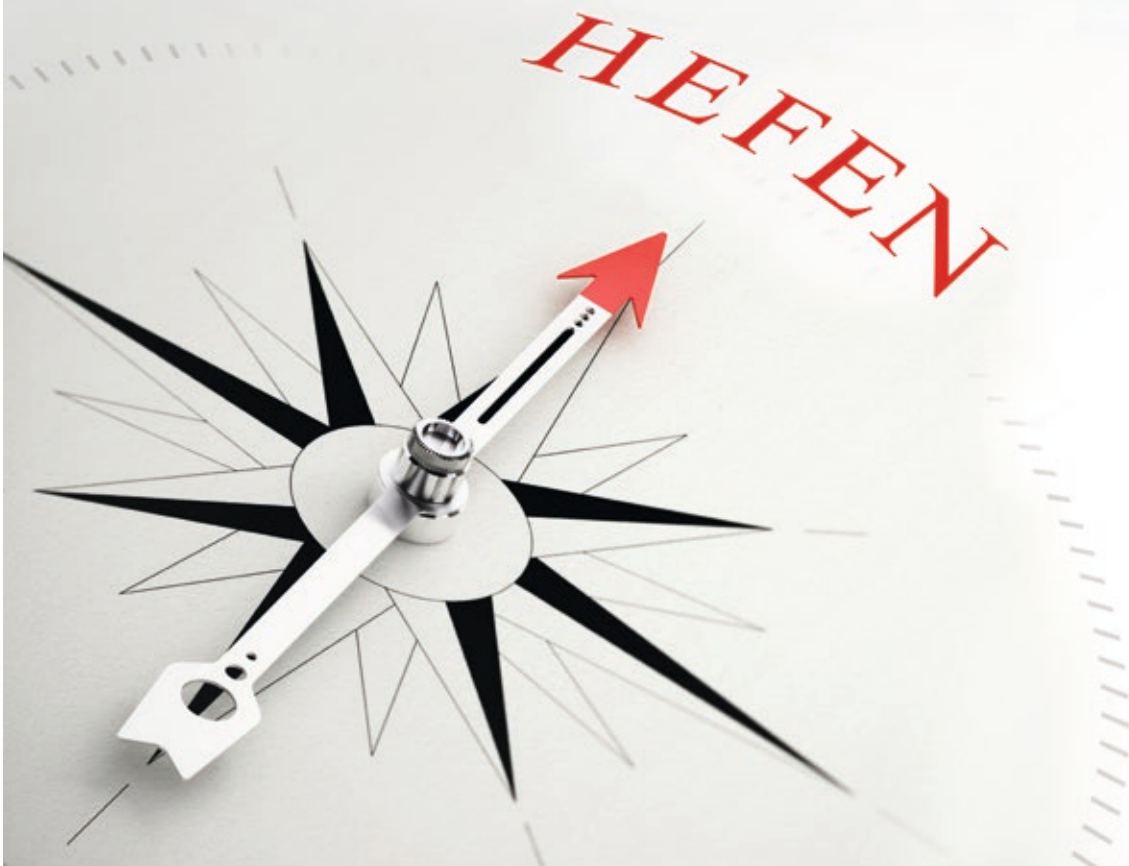


SIHA® Hefenavigator



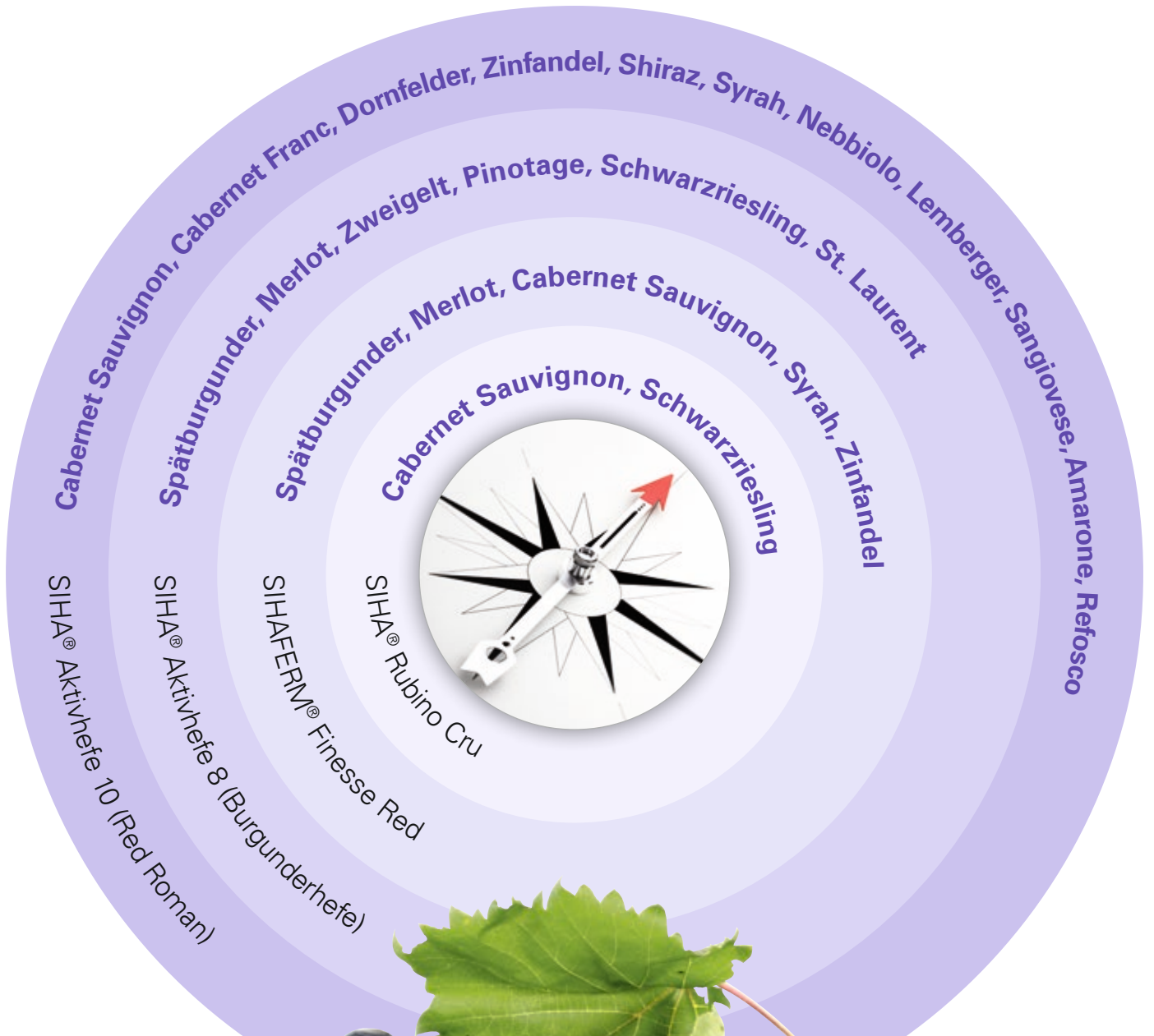
Powering Business Worldwide



Weißwein-Rebsorten



Rotwein-Rebsorten



Übersicht Weißweihenfen

Weißweihenfen

Name	Selektion	Besonders geeignet für	Dosage	Charakter/ Eigenschaften	Gärung
SIHA Aktivhefe 3 <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Nahe, Deutschland	Silvaner, Müller-Thurgau, Weißburgunder, Grauburgunder, Portugieser, Grüner Veltliner	15 – 20 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Für fruchtige Weiß- und Rotweine, Primeurcharakter bei Rotweinen	Bevorzugt Moste mit ausgewogenem Nährstoffgehalt, HVS: ≥ 200 mg/l, Gärtemperatur: 15 – 22 °C
SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Pfalz, Deutschland	Riesling, Müller-Thurgau, Muskatsorten, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Semillion Blanc	15 – 20 g/hl, 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Erhöhte β -Glucosidaseaktivität, fördert Citrus, tropische Frucht und Ananasaromen	Hoher Endvergärungsgrad, Gärtemperatur: 15 – 20 °C
SIHA VARIOFERM <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiete Rheingau, Rheinhessen, Nahe, Deutschland	Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Ribolla, Tocai	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	3 <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> -Stämme, Pfirsich und Maracujaromen, Komplexität und Aromavielfalt, für lange Hefelagerung geeignet	Eher langsam gärend, bevorzugt hochwertige Moste, Wichtig: NTU: > 70 , bevorzugt Moste mit ausgewogenen Nährstoffgehalt, HVS: ≥ 220 mg/l Gärtemperatur: 15 – 18 °C
SIHA CRYAROME <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Sauterne, Frankreich	Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Muskateller, Welschriesling, Neuzüchtungen	15 – 20 g/hl, 20 – 25 g/hl bei ≤ 15 °C	„Die Sauvignon Blanc Hefe“: hohe β -Lyaseaktivität, erhöhte Fettsäureesterbildung, hervorragende Kaltgäreigenschaften	Bevorzugte Temperatur 15 °C, minimal 13 °C, HVS: ≥ 150 mg/l, Gärtemperatur: 13 – 18 °C
SIHA WhiteArome <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Mosel, Deutschland	Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Gutedel, Muskatsorten, Traminer, Malvasia	15 – 20 g/hl, 25 – 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Für harmonische Weißweine mit guter, rebsortentypischer Fruchtaromatik	Gärtemperatur: 18 – 20 °C
SIHAFERM PureNature	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 45%;"> SIHAFERM Pure <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 45%;"> SIHAFERM Nature <i>Torulaspora Delbrueckii</i> </div> </div> <p><i>Saccharomyces Cerevisiae</i>: Weinbaugebiet Württemberg, Deutschland</p> <p><i>Torulaspora Delbrueckii</i>: Weinbaugebiet Rheingau, Deutschland</p>	Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Silvaner, Chardonnay	Angärung: 20 g/hl SIHAFERM Nature, nach 15 °Oe Abnahme 20 g/hl SIHAFERM Pure	Imitation der Spontangärung, SIHAFERM Nature: geringe Bildung flüchtiger Säure, geringe Alkoholausbeute, Fruchtterausbildung, SIHAFERM Pure: hoher Endvergärungsgrad, neutrale Aromatik	Mittlere Angärgeschwindigkeit von SIHAFERM Nature, zügige Gärung SIHAFERM Pure, Gärtemperatur: 15 – 20 °C, Most: freie SO_2 : < 10 mg/l
SIHAFERM Frio <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Rheinhessen, Deutschland	Chardonnay, Silvaner, Riesling, autotochone Rebsorte	20 – 25 g/hl, 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Gute Kaltgäreigenschaften, Killer „neutral“	Schnelle Angärung, Alkoholtoleranz bis 15 Vol.-%, Gärtemperatur: 12 – 23 °C
SIHAFERM Element <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Pfalz, Deutschland	Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay	20 – 25 g/hl, 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Fördert rebsortenspezifische Aromen, β -Glucosidaseaktivität, Aromatik: Feuerstein, Citrus	Moderate Gärung, Alkoholtoleranz bis 14,5 Vol.-%, Gärtemperatur: 17 – 22 °C

+++ stark positiv, ++ sehr positiv, + positiv, o neutral, – negativ, -- sehr negativ, --- stark negativ

SIHA SpeedFerm® zur Rehydrierung	SIHA Gärsalz (g/hl) max. 100 g/hl	SIHA PROFERM® Plus (g/hl) max. 40 g/hl	Einfluss auf den BSA
++	15 – 20	20 – 40	++
+	20 – 30		---
++	20	40	++
++	15 – 25	10	o
+	20 – 30		+
+		20	o
++	50	20	o
+	30	20	+



Übersicht Sekt- und Rotweinhaefen

Sektheferen

Name	Selektion	Besonders geeignet für	Dosage	Charakter/ Eigenschaften	Gärung
SIHA Aktivhefe 4 <i>Saccharomyces</i> <i>Bayanus</i>	Weinbaugebiet Champagne, Frankreich	Riesling, Weißburgunder, Chardonnay, Spätburgunder	20 – 30 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Apfel- und Nussaroma, betont fruchtiger Champagnertyp, feines Mousseux, äußerst drucktolerant	Äußerst gärkräftig, hohe Temperatur- toleranz, erzeugt wenig Acetaldehyd, Gärtemperatur: 10 – 18 °C

Rotweinhaefen

Name	Selektion	Besonders geeignet für	Dosage	Charakter/ Eigenschaften	Gärung
SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) <i>Saccharomyces</i> <i>Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Baden, Deutschland	Spätburgunder, Merlot, Pinotage, Schwarz- riesling, St. Laurent, Zweigelt	15 – 20 g/hl, 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Erhöhte Glycerinbil- dung, Aromen dunkler Früchte, Brombeere, Johannisbeere, Kirsche, klassischer „Pinot Typ“; geringe β -Glucosidase- tätigkeit, Killer „positiv“; erhöhte Tanninextraktion	Gleichmäßige, schnel- le Vergärung, toleriert nährstoffarme Moste, Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%, HVS: < 120 mg/l, Gärtemperatur: 20 – 28 °C
SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) <i>Saccharomyces</i> <i>Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Piemont, Italien	Dornfelder, Lemberger, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese, Syrah, Shiraz, Zinfandel, Refosco, Amarone, Nebbiolo	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Würzige Aromen, Zartbitterschokolade, Autolyseeigenschaften, hervorragend geeignet für Barriqueausbau	Rasche Vergärung, temperaturtolerant bis 32 °C, Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-% Gärtemperatur: 15 – 28 °C
SIHA Rubino Cru <i>Saccharomyces</i> <i>Cerevisiae</i>	Hybridhefe	Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling, Roséweinproduktion	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Mokka- und Zartbitter- aromen, Farbstabili- sierung, Killer „positiv“	Moderate Angärung, sichere Durchgärung, Alkoholtoleranz bis 15,5 Vol.-%, Gärtemperatur: 18 – 25 °C
SIHAFERM Finesse Red <i>Saccharomyces</i> <i>Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Württemberg, Deutschland	Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel	15 – 20 g/hl	Hohe Farbstabilisierung mit farblosen Polypheno- len, würzige Rotweine	Hohe Gäraktivität, Alkoholtoleranz bis 15,5 Vol.-%, Gärtemperatur bis 30 °C

+++ stark positiv, ++ sehr positiv, + positiv, o neutral, – negativ, -- sehr negativ, --- stark negativ

SIHA SpeedFerm zur Rehydrierung	SIHA Gärsalz (g/hl) max. 100 g/hl	SIHA PROFERM Plus (g/hl) max. 40 g/hl	Einfluss auf den BSA
+	5 – 10		---

SIHA SpeedFerm zur Rehydrierung	SIHA Gärsalz (g/hl) max. 100 g/hl	SIHA PROFERM Plus (g/hl) max. 40 g/hl	Einfluss auf den BSA
+	10		++
++	10	20	+++
+		10	++
+		15 – 20	+



Zentrale - Nordamerika

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel. +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel. +49 2486 809-0

Internormen Product Line
Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel. +49 6205 2094-0

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

Brasilien

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos
Brasilien
Tel. +55 11 2465 8822

China

No. 7 Lane 280 Linhong Road,
Changning District,
Shanghai 200335, China
Tel. +86 21 5200 0422

Singapur

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

*Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter:
filtration@eaton.com*

*Eine vollständige Liste aller Filterprodukte von Eaton finden Sie online
unter eaton.com/filtration*

© 2013 Eaton Corporation. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Gedruckt in Deutschland.

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