

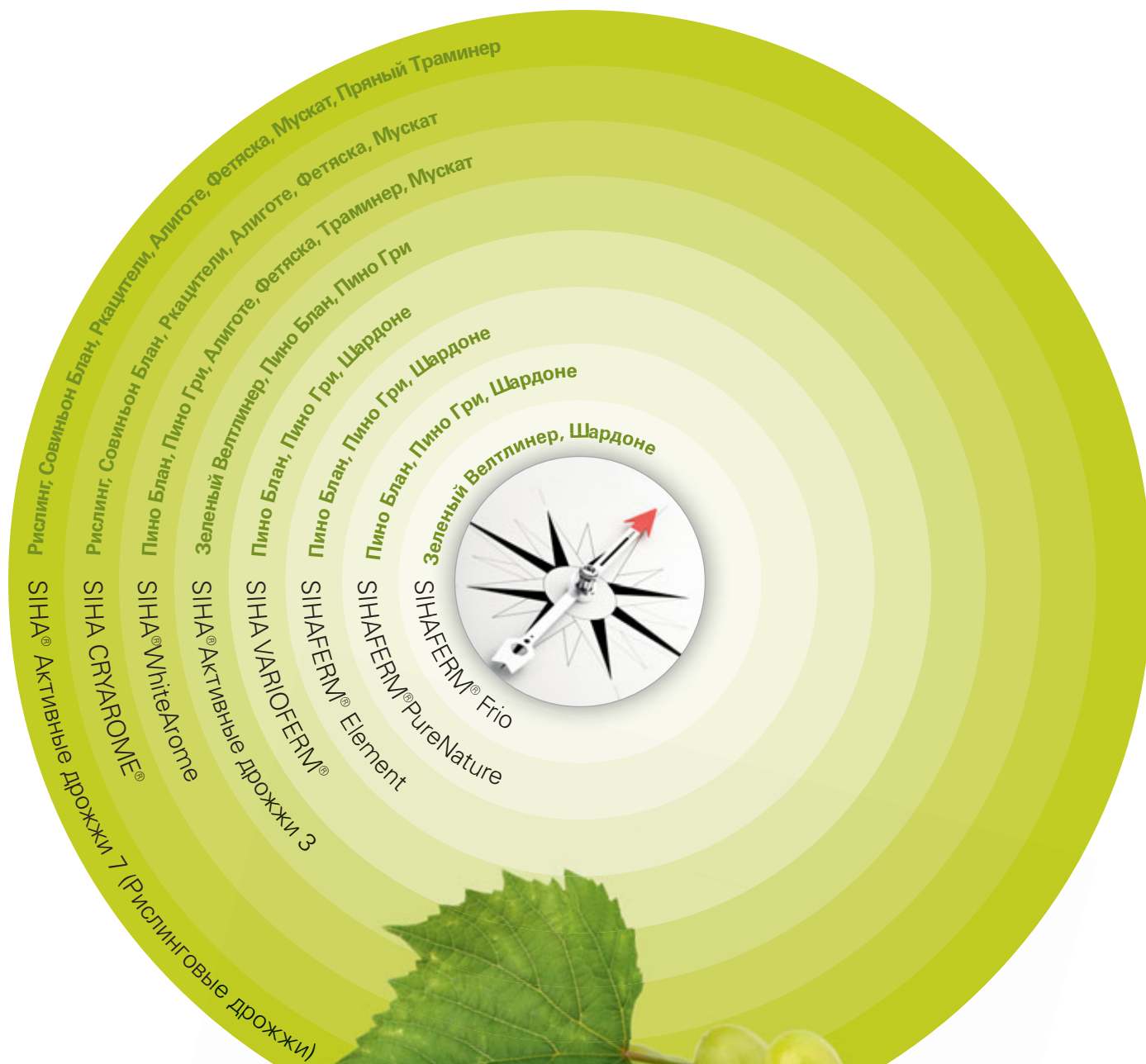
SIHA® Навигатор по дрожжам



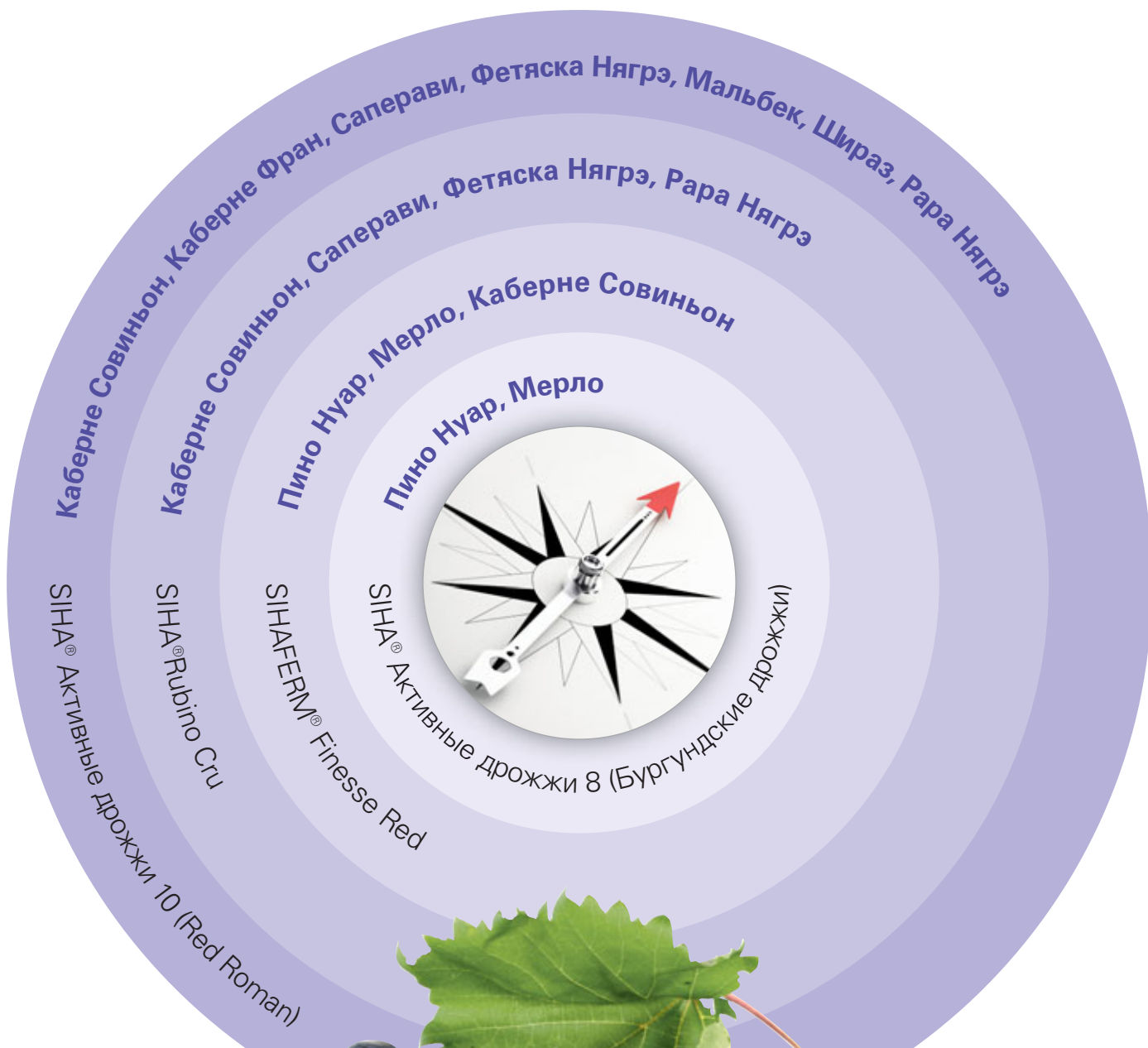
ДРОЖЖИ



Белые сорта винограда

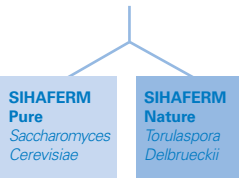


Красные сорта винограда



Обзор дрожжей для белых вин

Дрожжи для белых вин

Наименование	Селекция	Особенно подходят для	Дозировка	Характер/Свойства	Брожение
SIHA Активные дрожжи 3 <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Наэ, Германия	Пино Блан, Пино Гри, Зеленый Велтлинер	15 – 20 г/100 л, 40 г/100 л при неблагоприятных условиях	Для фруктозных белых и красных вин, характер "Primeur" в красных винах	Предпочтительно сусло со сбалансированным содержанием питательных веществ. HVS: ≥ 200 мг/л. Температура брожения: 15 – 22 °C
SIHA Активные дрожжи 7 (Рислинговые дрожжи) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Пфальц, Германия	Алиготе, Рислинг сорта Муската Пряный Траминер, Совиньон Блан, Ркацители	15 – 20 г/100 л, 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Повышенная активность β-глюкозидазы, усиливают ароматы цитрусов, ананасов и тропических фруктов	Высокая степень выбраживания. Температура брожения: 15 – 20 °C
SIHA VARIOFERM <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Рейнгау, Рейнгессен, Наэ, Германия	Рислинг, Шардоне, Пино Блан, Пино Гри,	15 – 20 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	3 штамма <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> , ароматы персика и маракуйи комплексность и многообразие ароматов, подходят для выдержки на тонких дрожжах	Замедленное брожение, предпочтительно высококачественное сусло. Важно: NTU: > 70, предпочтительно сусло со сбалансированным содержанием питательных веществ. HVS: ≥ 220 мг/л. Температура брожения: 15 – 18 °C
SIHA CRYAROME <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Сотерне, Франция	Совиньон Блан, Рислинг, Мускателлер,, Фетяска, новые сорта	15 – 20 г/100 л, 20 – 25 г/100 л при ≤ 15 °C	„Дрожжи для Совиньон Блан“, высокая активность β-лиазы, повышенное образование сложных, эфиров жирных кислот, отличные свойства холодного брожения	Предпочтительна температура 15 °C, минимум 13 °C. HVS: ≥ 150 мг/л. Температура брожения: 13 – 18 °C
SIHA WhiteArome <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Мозель, Германия	Рислинг, Пино Блан, Пино Гри, Фетяска сорта Муската, Траминер, Алиготе	15 – 20 г /100 л, 25 – 30 л/100 л при неблагоприятных условиях	Для гармоничных белых вин с хорошим, типично сортовым фруктовым ароматом	Температура брожения: 18 – 20 °C
SIHAFERM PureNature 	<i>Saccharomyces Cerevisiae</i> : Винодельческий регион Вюртемберг, Германия <i>Torulaspota Delbrueckii</i> : Винодельческий регион Рейнгау, Германия	Рислинг, Пино Гри, Пино Блан, Шардоне,	Забраживание: 20 г/100 л SIHAFERM Nature, после 15 °C снижения 20 г/100 л SIHAFERM Pure	Имитация спонтанного брожения, SIHAFERM Nature: низкое образование летучих кислот, низкий выход алкоголя, образование фруктовых эфиров SIHAFERM Pure: высокая степень выбраживания, нейтральный аромат	Средняя скорость забраживания SIHAFERM Nature, Непрерывное брожение SIHAFERM Pure. Температура брожения: 15 – 20 °C Сусло: свободный SO ₂ : < 10 мг/л
SIHAFERM Frio <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Рейнгессен, Германия	Шардоне, Фетяска, Рислинг, Алиготе, Ркацители	20 – 25 г/100 л, 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Хорошие свойства холодного брожения, киллер „нейтральный“	Быстрое забраживание, стойкость к алкоголю до 15 % об.. Температура брожения: 12 – 23 °C
SIHAFERM Element <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Пфальц, Германия	Рислинг, Пино Гри, Пино Блан, Шардоне	20 – 25 г/100 л, 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Усиливает типично сортовые ароматы, активность β-глюкозидазы, Аромат: кремений, цитрус	Умеренное брожение, стойкость к алкоголю до 14,5 % об.. Температура брожения: 17 – 22 °C

+++ крайне положительный, ++ очень положительный, + положительный, 0 нейтральный, – отрицательный, – – очень отрицательный, – – – крайне отрицательный

SIHA SpeedFerm® для регидрации	SIHA Соль для брожения (г/100 л) макс. 100 г/100 л	SIHA PROFERM® Plus (г/100 л) макс. 40 г/100 л	Влияние на ЯМБ
++	15 – 20	20 – 40	++
+	20 – 30		---
++	20	40	++
++	15 – 25	10	0
+	20 – 30		+
+		20	0
++	50	20	0
+	30	20	+

HVS = доступный дрожжам азот, NTU = единица мутности



Обзор дрожжей для игристых и красных вин

Дрожжи для игристых вин

Наименование	Селекция	Особенно подходят для	Дозировка	Характер/ свойства	Брожение
SIHA Активные дрожжи 4 <i>Saccharomyces Bayanus</i>	Винодельческий регион Шампань, Франция	Рислинг, Пино Блан, Шардоне, Пино Нуар, Алиготе, Ркацители	20 – 30 г/100 л, 40 г/100 л при неблагоприятных условиях	Ароматы яблока и ореха, подчеркивает фруктовый аромат типа Champagne, тонкая игра, устойчивы к давлению	Хорошие свойства брожения, высокая стойкость к температурам, вырабатывает мало ацетальдегид. Температура брожения: 10 – 18 °C

Дрожжи для красных вин

Наименование	Селекция	Особенно подходят для	Дозировка	Характер/ свойства	Брожение
SIHA Активные дрожжи 8 (Бургундские дрожжи) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Баден, Германия	Пино Нуар, Мерло, Черный Рислинг	15 – 20 г/100 л, 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Повышенное образование глицерина, ароматы темных ягод, ежевики, смородины, вишни, классический „тип Пино“, низкая активность β-глюкозидазы, киллер „положительный“, повышенная экстракция танинов	Равномерное, быстрое сбраживание, стойкость к суслу с низким содержанием питательных веществ, стойкость к алкоголю до 16 % об.. HVS: < 120 мг/л. Температура брожения: 20 – 28 °C
SIHA Активные дрожжи 10 (Red Roman) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Пьемонт, Италия	Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Шираз, Мальбек, Саперави, Рара Нягрэ, Фетяска Нягрэ	15 – 20 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Пряные ароматы, горький шоколад, свойства автолиза, отлично подходят для выдержки в бочках Barrique	Быстрое сбраживание, стойкость к температурам до 32 °C, стойкость к алкоголю до 16 % об.. Температура брожения: 15 – 28 °C
SIHA Rubino Cru <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Гибридные дрожжи	Каберне Совиньон, Саперави, Рара Нягрэ, Черный Рислинг, производство вин Rosé	15 – 20 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Ароматы мокки и пряной горечи, стабилизация цвета, киллер „положительный“	Умеренное брожение, надежное выбраживание, стойкость к алкоголю до 15,5 % об.. Температура брожения: 18 – 25 °C
SIHAFERM Finesse Red <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Вюртемберг, Германия	Пино Нуар, Каберне Совиньон, Мерло, Шираз	15 – 20 г/100 л	Высокая стабилизация цвета бесцветными полифенолами, пряные красные вина	Высокая активность брожения, стойкость к алкоголю до 15,5 % об.. Температура брожения до 30 °C

SIHA SpeedFerm для регидрации	SIHA Соль для брожения (г/100 л) макс. 100 г/100 л	SIHA PROFERM Plus (г/100 л) макс. 40 г/100 л	Влияние на ЯМБ
+	5 – 10		---

SIHA SpeedFerm для регидрации	SIHA Соль для брожения (г/100 л) макс. 100 г/100 л	SIHA PROFERM Plus (г/100 л) макс. 40 г/100 л	Влияние на ЯМБ
+	10		++
++	10	20	+++
+		10	++
+		15 – 20	



Головной офис – Северная Америка

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724
Бесплатно: 800 656-3344
(только на территории
Северной Америки)
Тел. № +1 732 212-4700

Европа/Африка/Ближний Восток

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Германия
Тел. № +49 2486 809-0

Internormen Product Line
Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Германия
Тел. № +49 6205 2094-0

Begerow Product Line
An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Германия
Тел. № +49 6704 204-0

Бразилия

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos
Бразилия
Тел. № +55 11 2465 8822

Китай

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

Сингапур

4 Loyang Lane #04-01/02
Сингапур 508914
Тел. № +65 6825 1668

Для получения дополнительной информации просьба связаться с нами по электронной почте: filtration@eaton.com

Полный перечень всех фильтровальных продуктов марки Eaton Вы найдете в Интернете по адресу eaton.com/filtration

© 2013 Eaton Corporation. Сохраняются все права. Все торговые знаки и товарные марки являются собственностью соответствующих предприятий. Напечатано в Германии.

Вся информация и все рекомендации содержащиеся в настоящем проспекте и касающиеся использования описанных здесь продуктов, основываются на испытаниях, которые считаются надежными. Тем не менее пользователь отвечает за установление пригодности этих продуктов для своего собственного применения. Так как конкретное использование третьими лицами не относится к сфере нашего влияния, компания Eaton не берет на себя никакой явной или подразумеваемой гарантии за последствия такого применения или за полученные таким образом результаты. Компания Eaton не берет на себя никакой ответственности в связи с использованием этих продуктами третьими лицами. Содержащуюся здесь информацию не следует рассматривать как совершенно полную, так как может быть необходима или желательна дополнительная информация, если имеются специфические или неординарные условия или обстоятельства или, соотв., если это обусловлено действующими законами или административными положениями.



Powering Business Worldwide