

Чистое сбраживание SIHA® Активные дрожжи 3



Saccharomyces Cerevisiae, штамм WET 136

SIHA Активные дрожжи 3 линии продуктов Eaton's Begerow Product Line -это чистый, высокоактивный дрожжевой концентрат из натуральных винных дрожжей немецкого происхождения. Эта сухая чистая культура дрожжей обеспечивает быстрое начало брожения и надежное полное выбраживание даже при неблагоприятных условиях. Поэтому, этот штамм одинаково пригоден для сбраживания сусла, мезги, разбавленных концентратов фруктовых соков, а также для дображивания вин после остановки брожения.

Особые преимущества SIHA Активных дрожжей 3:

- Очень быстрое начало брожения, надежное выбраживание в широком диапазоне температур; очень хорошие результаты при холодном брожении
- Быстро подавляют дикие дрожжи, препятствуют возникновению побочных продуктов брожения
- Дают вина чистых тонов с выраженным характером (чистый букет, присущий сорту и месту произрастания винограда)
- Легко суспензируются перемешиванием = просты в применении
- Незначительное пенообразование

Применение

Принципиально сусло и мезгу следует обрабатывать SIHA Активными дрожжами 3 как можно раньше. Длительные задержки способствуют неконтрольному размножению диких дрожжей и нежелательных бактерий. Проблемы при сбраживании можно предотвратить применением следующих дозировок:

Применение	Количество г/100 л при условиях брожения:	
	нормальных	тяжелых
Виноградное сусло красное	10 – 15	10 – 20
Виноградное сусло белое	10 – 15	10 – 20
Яблочное сусло	10 – 15	10 – 20
Фруктовое сусло	10 – 15	15 – 20
Мезга	10 – 20	15 – 25
Дображивание застоявшихся вин		30 – 60

Эти количества являются примерными и должны применяться с учетом индивидуальных условий (здоровье урожая, температура, наличие фунгицидных остатков, размеры емкостей и т.д.).

Температурный диапазон брожения составляет от 10 до 35 °С. Оптимальная температура брожения составляет 15 – 22 °С. При больших емкостях следует позаботиться о достаточном охлаждении.

SIHA Активные дрожжи 3 лучше всего добавлять в 10-кратное количество смеси сусло-вода при 20 – 30 °С, и через 10 минут, перемешав повторно, задавать в сусло. Размешивать не нужно, если сусло перекачивается прямо на подготовленные дрожжи.

SIHA Активные дрожжи 3 можно добавлять в сусло и без суспензирования. В данном случае начало брожения задерживается на несколько часов. Тем не менее, чтобы обеспечить надежное брожение, следует увеличить количество дрожжей примерно на 20 %.

При обработке мезги дрожжи рекомендуется задавать перед заполнением емкости, чтобы при перекачивании они распределялись равномерно. Добавка 600 мг питательного вещества SIHA Витамин В₁ в 1000 л сусла создает лучшие условия для размножения, брожения и обмена веществ. При дображивании застоявшихся вин рекомендуется задавать 15 г/100 л питательного вещества SIHA Соли для брожения.

Для полного выраживания застоявшихся вин и надежного брожения в неблагоприятных условиях полезно адаптировать дрожжи к условиям брожения. Проще всего это достигается таким образом: количество дрожжей, необходимое для всего объема вина, добавляют к 10 % этого вина, и дают выбродить до потребления сахара наполовину. Затем эта смесь добавляется к оставшимся 90 % вина, подлежащего дображиванию. Дрожжи, подготовленные таким образом, бродят, как правило, быстрее и более живучи по сравнению с дрожжами, добавляемыми непосредственно в общий объем вина.

Свойства продукта

Штамм дрожжей, селекционированный для SIHA Активных дрожжей 3, дает особенно полные вина с фруктовыми тонами. Он отличается чистым обменом веществ и не выделяет нежелательных побочных продуктов брожения, таких как SO₂, H₂S, ацетальдегид, пировиноградная кислота (пируват), α-кетоглутаровая кислота, летучие кислоты и эфир.

При этом исключается влияние вызванных брожением побочных тонов на вкусовые качества вина. Вина характеризуются чистым сортовым оттенком и букетом.

Другими критериями селекции стали высокая активность брожения и жизнестойкость. SIHA Активные дрожжи 3 демонстрируют благоприятное течение брожения с высокой степенью выраживания. Дикие дрожжи и нежелательные бактерии подавляются.

SO₂ в количестве до 80 мг/100 л переносится без затруднений. Как правило, содержание SO₂ в сусле при брожении уменьшается. Вина, сброженные при помощи SIHA Активных дрожжей 3, нуждаются после брожения лишь в незначительной добавке SO₂.

Дрожжи могут выработать до 16 % об. алкоголя. Практический выход алкоголя составляет около 47 % сброженного сахара. На 1 кг сахара выделяется примерно 546 кДж (130 ккал) тепла.

Процент посторонних микроорганизмов чрезвычайно низкий. Вредные для вина микроорганизмы отсутствуют.

SIHA Активные дрожжи 3 регулярно подвергаются контролю на соблюдение параметров культуры во всех винодельческих странах мира. Их положительные качества постоянно повышаются и закрепляются благодаря дальнейшей селекции.

Безопасность

При применении согласно предписаниям и правильном обращении отрицательные эффекты не известны.

Более детальная информация по безопасности представлена в Листе данных по безопасности, который вы можете в любое время скачать с нашего сайта.

Хранение

SIHA Активные дрожжи 3 фасуются в среде инертного газа в герметичную упаковку из алюминиевой фольги. Упаковка вакуумная, и ее целостность легко проверяется.

SIHA Активные дрожжи 3 могут храниться в неповрежденной упаковке в течение трех лет при температуре 4 – 10 °C. Непродолжительное время можно хранить их и при температуре 20 °C. Вскрытые упаковки следует расходовать сразу.

Формы поставки

SIHA Активные дрожжи 3 имеют номер артикула 93.030 и поставляются в следующих упаковках:

40 г	Многослойная алюминиевая фольга
125 г	Многослойная алюминиевая фольга
25 x 125 г	Упаковок из фольги в картонной коробке
500 г	Блок из многослойной алюминиевой фольги
20 x 500 г	Блоков из многослойной алюминиевой фольги в картонной коробке
1 x 10 кг	Упаковка из фольги в картонной коробке

Номер таможенного тарифа: 2102 10 90.

Проверенное качество

SIHA Активные дрожжи 3 регулярно проверяются в процессе производства на стабильность высокого качества. Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

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

Продукты серии Eaton's Begerow Product Line имеются в наличии не во всех регионах. Пожалуйста, свяжитесь с Вашим региональным представителем Eaton для получения информации о наличии продукта.

© 2013 Eaton Corporation. Все права защищены. Все торговые знаки и товарные марки являются собственностью соответствующих предприятий.

Вся информация и все рекомендации, содержащиеся в настоящем проспекте и касающиеся использования описанных здесь продуктов, основываются на испытаниях, которые считаются достоверными. Тем не менее, пользователь самостоятельно определяет пригодность этих продуктов для своего собственного применения. Поскольку конкретное использование третьими лицами не относится к сфере влияния компании Eaton, явные или подразумеваемые гарантии не распространяются на последствия такого применения или на полученные таким образом результаты. Компания Eaton не берет на себя никакой ответственности за использование этих продуктов третьими лицами. Содержащуюся здесь информацию не следует рассматривать как совершенно полную, так как может быть необходима или желательна дополнительная информация при наличии специфических или неординарных обстоятельств, или так как это может ограничиваться действующими законами или административными положениями.



Powering Business Worldwide