

Чистое сбраживание SIHA® Активные дрожжи 4



Saccharomyces Bayanus, штамм CH 158

SIHA Активные дрожжи 4 линии продуктов Eaton's Begerow Product Line - это высокоактивные сухие дрожжи специально для производства игристых вин, как в акратофорах, так и для брожения в бутылках по „Méthode traditionnelle“. Благодаря постоянной селекции разработаны дрожжи с отличными энологическими свойствами. Они подходят также для дображивания застоявшихся вин.

Особые преимущества SIHA Активных дрожжей 4:

- Быстрое начало вторичного брожения
- Очень хорошие свойства холодного брожения
- Образование шампанского с тонким букетом при одновременной интенсификации аромата, присущего сорту и месту произрастания винограда
- Легкое отделение дрожжей
- Дают игристое вино с мелкими пузырьками
- Хорошие качества при повторном брожении и дображивании застоявшегося вина

Применение

Для быстрого начала брожения и подавления нежелательных чужих организмов рекомендуется добавка как можно большего числа живых клеток. Для игристых вин необходима добавка примерно 1 млн. живых клеток на мл жидкости. При дображивании застоявшихся вин число клеток следует увеличить в 2 – 3 раза, чтобы добиться полного выбраживания. В таких винах, как правило, значительного размножения дрожжей не происходит.

Приведенные ниже величины являются ориентировочными, и их следует применять в зависимости от характеристик сбраживаемого продукта, таких как здоровье урожая, температура, наличие фунгицидных остатков, размеры емкости, возможности регулирования температуры и ее контроля.

Применение	Количество г/100 л при условиях брожения:	
	нормальных	тяжелых
Игристые и шипучие вина	15 – 25	30 – 40
Брожение в бутылках	15 – 25	30 – 40
Дображивание застоявшихся вин согласно последующим указаниям		40 – 60

SIHA Активные дрожжи 4 для застоявшихся вин с остаточным сахаром ≤ 20 г/л.

Если содержание сахара составит > 20 г/л, то рекомендуется проводить дображивание при помощи SIHA Активных дрожжей 3.

Дображивание застоявшихся вин всегда связано с риском. Необходим частый и тщательный контроль процесса брожения. Мы рекомендуем следующую технологию:

1. Перед повторной прививкой застоявшегося вина проверить, не началось ли чрезмерное развитие бактерий (образование летучих кислот, чрезмерное образование молочной кислоты). Проверить степень сбраживания (содержание сахара), чтобы получить представление о том, как будет продолжаться брожение. Если началось сильное развитие бактерий, то его можно заблокировать добавкой сернистого ангидрида ($10 - 15$ мг/л свободного SO_2). Если добавление SO_2 в застоявшееся вино нежелательно или запрещено законодательством, то следует провести стерильную фильтрацию, например, через глубокий фильтр-картон BECO® или BECOPAD®.
2. Регидрацию или суспензирование дрожжей лучше всего проводить на сусле при температуре $30^\circ C$.

3. Условия брожения в застоявшихся винах очень неблагоприятны (высокое содержание алкоголя, уменьшение питательных веществ для дрожжей, возможно наличие продуктов метаболизма бактерий, таких как молочная или уксусная кислота, слишком высокая или низкая температура). Эти недостатки следует компенсировать как можно полнее перед задачей дрожжей. Температура должна быть от 16 °C до 25 °C.

В осветленные вина с целью повышения “внутренней поверхности” добавляют целлюлозу в порошок (фильтровальная целлюлоза BECOCEL™ 150), примерно 10 – 20 г на 100 литров. Дозировка 40 г/100 л питательного вещества для дрожжей SIHA Соли для брожения и 30 г/100 л комбинированного питательного вещества SIHA PROFERM™ Plus облегчает развитие дрожжей.

4. Очень 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. Дрожжи, подготовленные таким образом, бродят быстрее и более живучи по сравнению с дрожжами, добавляемыми непосредственно в общий объем вина.

Производство игристых и шипучих вин:

1. Брожение в акратофорах

При производстве игристых, шипучих или десертных вин SIHA Активные дрожжи 4 можно добавлять непосредственно в вино. Для достижения оптимального распределения рекомендуется следующая технология:

- Отмеренное количество дрожжей размешать в сосуде в 5 – 8 кратном объеме воды при 38 °C. Обязательно соблюдать температуру воды.
- Дрожжи размешать до исчезновения комочков и дать им настояться в течение 15 минут. Дрожжи должны вспениться.
- Затем разводку дрожжей разбавляют при интенсивном помешивании сусликом или подлежащим прививке вином, содержащим сахар. Такая закваска содержит высокоактивные дрожжевые клетки и может использоваться для прививки сразу же или спустя короткое время.

2. Брожение в бутылках:

При традиционном бутылочном брожении рекомендуется перед прививкой еще раз профильтровать виноматериал через глубокий фильтр-картон, например, BECOPAD 120, BECO Steril 40 или BECO Steril 60.

Благодаря этому предотвращается возможное кислотопонижение в бутылке. В винах, в которых процесс кислотопонижения уже завершился, такого риска нет.

Реактивация сухих дрожжей должна производиться в смеси вода-вино при 30 °C (1 кг сухих дрожжей суспензировать в 30 л смеси в соотношении 50/50 вино/вода).

Дрожжевую разводку довести тиражным ликером до 24 г/л сахара. Через 6 – 12 часов работы дрожжей и при выраженном выделении CO₂ смесь может задаваться в основной объем.

После прививки шампанские виноматериалы не должны содержать более 20 мг/л свободного SO₂. Если это значение выше 20 мг/л, то процесс брожения задерживается на минимум 2 – 3 недели. Токсичное действие свободного SO₂ сохраняется, пока значение SO₂ не упадет ниже 20 мг/л.

Добавка ремюажного средства SIHA Бриллиант жидкий и осветляющего средства SIHA Танин жидкий препятствует прилипанию дрожжей к стенкам бутылки и значительно облегчает процесс отделения дрожжей.

Свойства продукта

SIHA Активные дрожжи 4 селекционированы специально для производства игристых вин и шампанского и отлично подходят для бутылочного брожения по технологии “Méthode Champenoise”.

При выведении этих дрожжей высокие требования предъявлялись к фруктовости и чистоте тона сортового букета шампанских вин, сброженных этим продуктом.

SIHA Активные дрожжи 4 развивают хорошую интенсивность брожения даже в тяжелых условиях брожения, например, при малой «активной поверхности» или повышенном содержании алкоголя и CO₂. По этой причине они годятся как для ферментации шампанских и игристых вин, так и для дображивания вин с остановившимся брожением.

После окончания процесса брожения SIHA Активные дрожжи 4 быстро осаждаются и поэтому легко отделяются от вина. Благодаря особой технологии высушивания их можно легко ресуспензировать.

Размножение дрожжей происходит в идеальных условиях, а процесс сушки проводится очень тщательно и осторожно.

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 4 фасуются в герметичную упаковку из многослойной алюминиевой фольги. Упаковка вакуумная, и ее целостность легко проверяется. Дрожжи могут храниться в неповрежденной упаковке в течение 3 лет при температуре 4 – 10 °С. Непродолжительное время дрожжи можно хранить и при температуре 20 °С в неповрежденной упаковке. Вскрытые упаковки следует использовать немедленно.

Формы поставки

SIHA Активные дрожжи 4 имеют номер артикула 93.040 и поставляются в следующих упаковках:

125 г	Многослойная алюминиевая фольга
12 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 HS: 2102 10 90

Проверенное качество

SIHA Активные дрожжи 4 регулярно проверяются в процессе производства на стабильность высокого качества. Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

Следует соблюдать соответствующие нормы национального законодательства.

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

RU
7 В 2.2.3
03-2013