

## Чистое сбраживание SIHA® Активные дрожжи 5 (Аглокомпакт)



### *Saccharomyces Bayanus*, штамм CH 420

SIHA Активные дрожжи 5 (Аглокомпакт) линии продуктов Eaton's Begerow Product Line – это высокоактивные сухие дрожжи специально для производства шампанского методом бутылочного брожения и в акратофорах. Эти сухие активные дрожжи надежно работают при вторичной ферментации и после окончания брожения формируют компактный осадок дрожжей в виде плотных групп (агломерация). Поэтому они отлично подходят для производства шампанского по классической технологии "Méthode traditionnelle".

Благодаря эффекту агломерации ускоряется отделение дрожжей. Процесс изготовления шампанского упрощается, а затраты на производство уменьшаются.

Особые преимущества SIHA Активных дрожжей 5 (Аглокомпакт):

- Быстрое начало вторичного брожения
- Образование шампанского с тонким букетом при одновременной интенсификации аромата, присущего сорту и месту произрастания винограда
- Очень хорошие свойства брожения на холоде
- Быстрое осаждение дрожжей после брожения
- Легкое отделение дрожжей
- Высокая стойкость к алкоголю
- Дает игристое вино с мелкими пузырьками

#### Применение

Виноматериал для шампанского должен быть обязательно стерильно отфильтрован, чтобы избежать бесконтрольного размножения диких дрожжей и бактерий после добавления сахара.

#### Необходимые количества:

Вторичное брожение (шампанизация):  
15 – 30 г/100 л

Это количество указывается как ориентировочное значение. При ферментации при температуре 8 – 10 °C необходимо увеличить количество SIHA Активных дрожжей 5 до 40 г на 100 л.

Содержание свободного SO<sub>2</sub> в вине не должно превышать 20 мг/л после добавления дрожжей. Более высокое содержание SO<sub>2</sub> будет задерживать брожение на начальном этапе, что недопустимо.

#### Подготовка к прививке шампанматериала:

Смешать необходимое количество SIHA Активных дрожжей 5 в пятикратном количестве смеси сусла и воды или водного раствора сахара (100 г сахара на 1 литр воды) при 30 – 35 °C и дать набухать в течение примерно 60 минут.

#### Технология:

После набухания вся дрожжевая смесь переливается в резервуар с 20-кратным количеством шампанматериала. Добавить 50 г сахара на литр жидкости, температура должна быть 20 – 25 °C. После 12 часов следует прививка шампанматериала. Необходимо постоянное перемешивание смеси.

#### Прививка шампанматериала при бутылочном брожении:

Добавьте всю дрожжевую смесь в резервуар с кюве. Из-за образования агломерата дрожжи очень быстро оседают на дно. Поэтому виноматериал во время розлива в бутылки необходимо **перемешивать** так, чтобы предотвратить оседание дрожжей. Необходимо добиться дозировки 1 миллион живых дрожжевых клеток на мл. Прямая добавка сухих дрожжей в резервуар с кюве без предварительного набухания недопустима при бутылочном брожении.

#### Рекомендация:

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

Штамм дрожжей, селекционированный для SIHA Активных дрожжей 5, сочетает в себе положительные свойства натуральных винных дрожжей с систематически культивируемыми свойствами агломерирующих шампанских дрожжей.

Благодаря чистому обмену веществ образуется желаемый букет вина, типичный для сорта и места произрастания винограда. Мягкое преобразование сахара насыщает вино CO<sub>2</sub> под давлением, что проявляется позже привлекательной игрой мелких пузырьков в бокале. Кроме того, преимуществом SIHA Активных дрожжей 5 является быстрое начало вторичного брожения и хорошие результаты при холодном брожении. Дрожжи выдерживают 20 мг/л свободного SO<sub>2</sub>.

При применении SIHA Активных дрожжей 5 (Аглокомпакт) производство шампанского с ферментацией в бутылках с последующим отделением дрожжевого осадка („Méthode traditionelle”) становится более экономичным. После брожения дрожжевые клетки агломерируются, образуя видимые хлопья (агломераты). Большой собственный вес этих дрожжевых связей сильно сокращает время, необходимое для полного отделения дрожжей. Такой эффект демонстрируют только агломерирующие дрожжи для шампанского.

Эти дрожжи устойчивы к высокому содержанию алкоголя в виноматериале и полностью выбраживают добавляемый сахар. Обеспечивается хорошее разложение сахара на алкоголь и CO<sub>2</sub>.

Размножение дрожжей происходит в идеальных условиях, а процесс сушки проводится очень тщательно и осторожно. Специальная смесь инертных газов препятствует проникновению кислорода во время фасовки в вакуумную упаковку из многослойной алюминиевой фольги.

### 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 5 (Аглокомпакт) фасуются в герметичную упаковку из многослойной алюминиевой фольги. Упаковка вакуумная, и ее целостность легко проверяется.

SIHA Активные дрожжи 5 (Аглокомпакт) могут храниться в неповрежденной упаковке три года при температуре 4 – 10 °C. Непродолжительное время дрожжи можно хранить и при температуре 20 °C. Вскрытые упаковки необходимо немедленно использовать.

### Формы поставки

SIHA Активные дрожжи 5 (Аглокомпакт) имеют номер артикула 93.050 и поставляются в следующих упаковках:

|            |                                                               |
|------------|---------------------------------------------------------------|
| 500 г      | Блок из многослойной алюминиевой фольги                       |
| 20 x 500 г | Блоков из многослойной алюминиевой фольги в картонной коробке |

Номер таможенного тарифа HS: 2102 10 90

### Проверенное качество

SIHA Активные дрожжи 5 (Аглокомпакт) 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](mailto:filtration@eaton.com)  
Полный перечень всех фильтровальных продуктов марки Eaton Вы найдете в Интернете по адресу [eaton.com/filtration](http://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*