

Чистое сбраживание SIHA CRYAROME™



Холодостойкие и ароматизирующие дрожжи, *Saccharomyces Cerevisiae*

Дрожжи SIHA CRYAROME линии продуктов Eaton's Begerow Product Line - это специальные дрожжи, обладающие отличными свойствами холодного брожения и высокой степенью высвобождения ароматики. Они устойчивы к температурам около 15 °C и хорошо бродят даже при более низких температурах. Дрожжи SIHA CRYAROME используются для производства как белых, так и красных вин. Они придают винам оттенок терпкости и свежесть. В благородных сладких винах создают особый букет и элегантность. Эти дрожжи выбраживают медленно, но полностью даже в трудном сусле. Поэтому они пригодны как для сбраживания сусла и мезги, так и для дображивания и полного выбраживания вин с остановившимся брожением.

Особые преимущества дрожжей SIHA CRYAROME:

- Очень быстрое начало брожения, надежное выбраживание в широком диапазоне температур; превосходные свойства холодного брожения даже при температуре ниже 15 °C
- Высокое высвобождение собственных ароматических веществ винограда, а также пряных ароматов брожения – Совиньон Блан
- Быстрое подавление диких дрожжей и бактерий, предотвращение возникновения побочных продуктов брожения
- Стойкость к алкоголю до 16 % об

Применение

Принципиально необходимо как можно раньше задавать дрожжи SIHA CRYAROME в сусло и мезгу. Длительные задержки способствуют бесконтрольному размножению диких дрожжей и нежелательных бактерий. Проблемы брожения можно предотвратить благодаря применению следующих дозировок:

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

При температуре ниже 15 °C следует увеличить норму дозирования на 5 – 10 г/100 л.

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

Температурный диапазон брожения составляет от 15 до 20 °C. Чем выше содержание алкоголя, тем ниже должна быть температура брожения. Оптимальная температура брожения составляет 15 – 20 °C. При больших емкостях следует позаботиться о достаточном охлаждении.

Дрожжи SIHA CRYAROME лучше развести в 10-кратном количестве смеси из сусла и воды при 30 – 35 °C и через 10 минут, перемешав повторно, добавлять в сусло. Размешивать не нужно, если сусло перекачивается прямо на подготовленную дрожжевую смесь.

Дрожжи SIHA CRYAROME можно добавлять прямо в сусло и без суспензирования. В таком случае начало брожения задерживается на несколько часов. К тому же, 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 для дрожжей SIHA Витамин B₁ в 1000 л сусла создает лучшие условия для размножения, брожения и обмена веществ. При дображивании недобродов рекомендуется добавка 20 г/100 л питательного вещества SIHA Соль для брожения.

Для полного выбраживания 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

Полученный в результате селекции штамм дрожжей SIHA CRYAROME дает особенно ароматные вина с фруктовым тоном. Они отличаются чистым обменом веществ и почти не приводят к выделению нежелательных побочных продуктов брожения, таких как SO₂, H₂S, ацетальдегид, пировиноградная кислота (пируват), α-кетоглутаровая кислота, летучие кислоты и эфир. Тем самым исключается появление посторонних вкусовых тонов в вине, вызванных брожением.

Другими критериями селекции стали высокая активность брожения и жизнестойкость.

Дрожжи SIHA CRYAROME демонстрируют благоприятное протекание брожения с высокой степенью выбраживания. Происходит подавление диких дрожжей и нежелательных бактерий.

Дрожжи хорошо переносят SO₂ в количестве до 80 мг/л.

Как правило, содержание SO₂ в сусле при брожении уменьшается. Вина, сброженные на дрожжах SIHA CRYAROME, требуют после брожения лишь незначительной добавки SO₂.

Дрожжи могут выработать до 16 % алкоголя. Практический выход алкоголя составляет около 47 % от сброженного сахара. На 1 кг сахара выделяется примерно 546 кДж (130 ккал) тепла. Вредные для вина микроорганизмы отсутствуют.

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

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

Дрожжи могут храниться в течение четырех лет при температуре 4 – 10 °C в неповрежденной упаковке. Непродолжительное время их можно хранить и при температуре 20 °C. Вскрытые упаковки следует расходовать немедленно.

Формы поставки

Дрожжи SIHA CRYAROME имеют номер артикула 93.150 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

Дрожжи SIHA CRYAROME 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