

Reinvergärung SIHA® WhiteArome



Aromahefe, *Saccharomyces Cerevisiae*

SIHA WhiteArome Hefe aus Eaton's Begerow Product Line ist eine neu selektionierte Reinzuchtheife mit besonderer Aromenausprägung bei Rebsorten wie Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Gutedel und Muskat-Sorten.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA WhiteArome Hefe:

- Zuverlässiges Durchgären bei Gärtemperaturen von 18 – 20 °C
- Harmonische Weißweine mit guter Fruchtaromatik
- Erhalt von rebsortentypischen Aromen
- Mittlerer Hefenährstoffbedarf

Anwendung

Grundsätzlich sollten Moste und Maischen möglichst frühzeitig mit SIHA WhiteArome Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien.

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen (18 – 20 °C)	schwierigen Gärbedingungen
Traubenmost weiß	15 – 20	20 – 30
Traubenmaische weiß	20 – 25	25 – 30

Diese Dosagemengen sind Richtwerte und sollten den individuellen Bedingungen (Gesundheit des Leseguts, hefeverfügbaren Nährstoffen usw.) angepasst werden.

Der Gärbereich liegt zwischen 17 – 25 °C. Die optimale Gärtemperatur liegt bei 18 – 20 °C.

SIHA WhiteArome Hefe in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 37 °C einrühren und nach etwa 2 – 3 Stunden und erneutem Durchrühren zum Most geben. Einmischen ist überflüssig, wenn der Most auf den Hefeansatz gepumpt wird.

Der Zusatz von inaktiven Hefenährstoffen während der Rehydrierung fördert die Bildung aktiver Hefezellen und verhilft zu einer verbesserten Gärleistung der Hefe. Weiterhin ist eine Dosage von 20 g/hl SIHA PROFERM® Plus kombinierter Hefenährstoff zu empfehlen.

Produkteigenschaften

SIHA WhiteArome Hefe ist ein selektionierter Hefestamm der über eine ausgeprägte rebsortentypische Aromenbildung (höhere Alkohole und deren Ester) bei Weißweinen verfügt.

Der Hefestamm zeichnet sich durch eine geringe Bildung von Gärungsnebenprodukten, wie SO₂, Acetaldehyd, Brenztraubensäure und α-Ketoglutarat, aus. SIHA WhiteArome Hefe unterdrückt unerwünschte Wildhefen und Bakterien durch eine sehr schnelle Angärung und Hefezell-Vermehrung.

SO₂-Mengen bis zu 50 mg/l werden von der Hefe noch toleriert.

SIHA WhiteArome Hefe kann bis zu 14 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckerumsatz werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

SIHA WhiteArome Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

SIHA WhiteArome Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

Lieferformen

SIHA WhiteArome hat die Artikelnummer 93.085 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

500 g Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

HS Zolltarif: 2102 10 90

Gepürfte Qualität

SIHA WhiteArome Hefe wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf hohe Produktgüte überwacht.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Zentrale Nordamerika

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel.: +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel.: +49 2486 809-0

Internormen Product Line

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel.: +49 6205 2094-0

Begerow Product Line

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim,
Deutschland
Tel.: +49 6704 204-0

Brasilien

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos
Brasilien
Tel.: +55 11 2465 8822

China

No. 7 Lane 280 Linhong Road,
Changning District,
Shanghai 200335, China
Tel.: +86 21 5200 0422

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel.: +65 6825 1668

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail unter filtration@eaton.com. Eine vollständige Liste aller Filterprodukte von Eaton finden Sie online unter eaton.com/filtration

Nicht alle Produkte der Eaton's Begerow Product Line sind in allen Regionen verfügbar. Bitte kontaktieren Sie Ihre lokale Eaton Niederlassung, um die Verfügbarkeit zu ermitteln.

© 2013 Eaton Corporation. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen.

Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide