

Reinvergärung SIHAFERM® Frio



Kaltgärhefe, *Saccharomyces Cerevisiae*

SIHAFERM Frio Hefe aus Eaton's Begerow Product Line ist eine selektionierte Reinzuchtheife mit sehr guten Kaltgäreigenschaften (Gärtemperaturen 12 – 15 °C). Die Ausbildung von Kaltgäraromen (Fruchtaromen) ist in diesem Temperaturbereich stark ausgeprägt. SIHAFERM Frio Hefe ist ein *Saccharomyces cerevisiae* Stamm, gärt bei niedrigen Gärtemperaturen schnell an und sorgt für die Ausprägung der gewünschten Fruchtaromen.

Die spezifischen Vorzüge von SIHAFERM Frio Hefe:

- Schnelle und zügige Angärung bei Gärtemperaturen ~ 12 °C
- Verstärkte Bildung von Kaltgäraromen bei niedrigen Temperaturen
- Moderater bis hoher Nährstoffbedarf
- Moderate Alkoholtoleranz bis 15 Vol.-%
- Sichere Endvergärung

Anwendung

Grundsätzlich sollten Moste und Maischen möglichst frühzeitig mit SIHAFERM Frio Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen (besonders bei kühlen Gärtemperaturen zeigen Kloeckera/Hanseniaspora-Stämme sehr gutes Wachstum) und unerwünschter Bakterien.

Einsatzzweck	Anwendungsmengen (g/hl) bei	
	normalen (12 °C)	schwierigen Gärbedingung
Traubenmost weiß	20 – 25	25 – 30
Traubenmost rot	20 – 25	25 – 30
Traubenmaische weiß	20 – 25	25 – 30
Traubenmaische rot	20 – 25	25 – 30
Fruchtmost für Cider	15 – 20	20 – 25

Diese Dosagemengen sind Richtwerte und sollten an die individuellen Bedingungen (Gesundheit des Leseguts, hefeverfügbare Nährstoffe usw.) angepasst werden.

Der Gärbereich liegt zwischen 12 – 23 °C. Die optimale Gärtemperatur liegt bei 12 – 17 °C. Bei Großgebunden muss für ausreichende Kühlung gesorgt werden.

Für Kaltvergärung wird die Adaption der Hefesuspension an den niedrigen Temperaturbereich empfohlen.

Besonders bei der Temperaturadaption ist es erforderlich Temperatursprünge über 5 °C pro Stunde zu vermeiden. Bei größeren Temperaturdifferenzen geht die Hefezelle in eine lag-Phase über, die unter Umständen zu einer extrem verzögerten Angärung führen kann.

SIHAFERM Frio Hefe in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch (35 – 37 °C) einrühren und anschließend langsam abkühlen lassen bis die maximale Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und zu beimpfendem Most von 5 °C erreicht ist.

Eine weitere Maßnahme der Hefeadaptation an kühle Gärtemperaturen ist eine teilweise Angärung. Dies geschieht am einfachsten dadurch, dass man die für die gesamte Weinmenge erforderliche Hefemenge zu etwa 10 % des gesamten Gärguts gibt und dort angären lässt. Dann wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des fertig zu gärenden Weins gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.

Produkteigenschaften

Der Hefestamm SIHAFERM Frio bringt besonders bei niedrigen Gärtemperaturen eine hohe Gärsicherheit. Der Hefestamm zeichnet sich durch eine geringe Bildung von Gärungsnebenprodukten, wie SO₂, Acetaldehyd, Brenztraubensäure und α-Ketoglutarat aus. Weiterhin unterdrückt SIHAFERM Frio Hefe Wildhefen durch eine sehr schnelle Angärung und Hefezellzahl-Vermehrung.

SIHAFERM Frio Hefe benötigt für eine optimale und schnelle Vergärung sowohl während der Rehydrierung als auch während der alkoholischen Gärung DAHP als auch Komplexhefenährstoffe. Unter ungünstigen Nährstoffbedingungen ist eine Bockserbildung möglich.

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

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

SIHAFERM Frio Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C drei Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

SIHAFERM Frio hat die Artikelnummer 93.088 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

Geprüfte Qualität

SIHAFERM Frio 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

DE
B 2.2.32.2
03-2013