

Reinvergärung SIHAFERM® PureNature



SIHAFERM Pure – *Saccharomyces Cerevisiae* SIHAFERM Nature – Wildhefe

SIHAFERM PureNature Hefe aus Eaton's Begerow Product Line ist eine neuartige Hefekonzeption aus einem Reinzucht- und einem Wildhefestamm. Die gestaffelte Zugabe unterstützt einerseits die natürliche Hefeflora und andererseits wird die vollständige Vergärung der Traubenmoste garantiert.

Zielsetzung von SIHAFERM PureNature Hefe ist die Förderung der stärksten Aromenbildung der Spontanflora eines Traubenmosts zu Beginn der alkoholischen Gärung. SIHAFERM PureNature Hefe ist besonders für den Einsatz bei Rebsorten wie Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder und Silvaner geeignet.

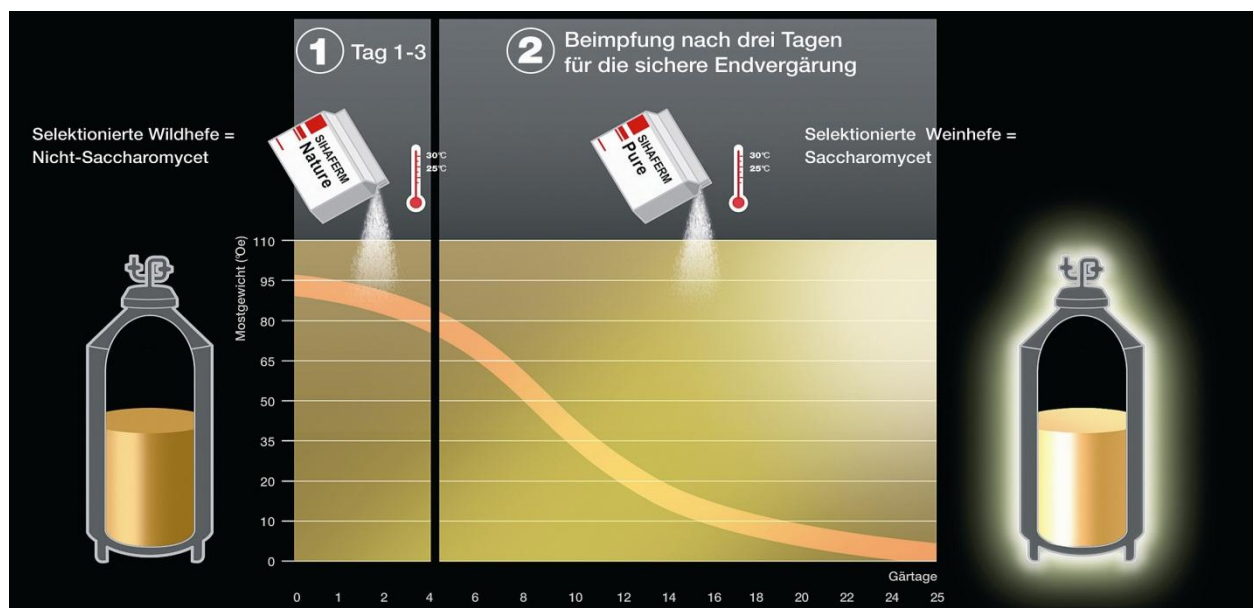
Die spezifischen Vorzüge von SIHAFERM PureNature Hefe:

- Kontrollierte Spontangärung (18 – 20 °C)
- Sehr guter Endvergärungsgrad
- Keine Bildung von Off-Flavor

Anwendung

Der verwendete geklärte Traubenmost darf kein freies SO₂ aufweisen. Die optimale Gärtemperatur sollte zwischen 18 – 22 °C liegen.

1. Rehydrierung mit 30 g/h LALVIN® GO-FERM Hefenährstoff;
 - a) LALVIN GO-FERM Hefenährstoff in 35 °C warmem Wasser auflösen. Wenn die Temperatur des LALVIN GO-FERM/ Wasser-Gemisches 30 °C beträgt, die Trockenreinzuchthefer SIHAFERM Nature mit 20 g/h zugeben.
 - b) Die Hefe 15 Minuten ruhen lassen (kein Rühren). Anschließend rühren, nach 15 Minuten ist die Hefe rehydriert.
 - c) Langsames Abkühlen der rehydrierten Hefe durch Zugabe von Most (max. Temperatursprünge 6 °C/Stunde).
2. Angärung abwarten.
3. Nach einer Abnahme der Mostdichte um 10 – 15 Einheiten (dies entspricht 10 – 15 °Oe.) Zugabe der rehydrierten Hefe SIHAFERM Pure (Dosage 20 g/h). Achtung! Nur kleine Temperatursprünge zur Vermeidung von Temperaturschocks für die Hefen.
4. Zugabe von 20 g/h SIHA® PROFERM® Plus kombinierter Hefenährstoff nach der Zugabe von SIHAFERM Pure Hefe.



Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen	schwierigen
	(18 – 22 °C)	
	Gärbedingungen	
Traubenmost weiß	20	30 – 40

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

Produkteigenschaften

SIHAFERM PureNature Hefe ist eine Hefekonzeption die sowohl die Spontanflora eines natürlich geklärten Traubenmosts zu Beginn der alkoholischen Gärung fördert und durch die nachfolgende Gabe von SIHAFERM Pure Hefe eine vollständige Verstoffwechslung des Traubenzuckers garantiert. Die Kombination fördert besonders eine erhöhte Bildung an höheren Alkoholen und entsprechenden Estern bei Rieslingmosten.

SIHAFERM PureNature Hefe zeichnet sich durch eine geringe Bildung von Gärungsnebenprodukten, wie Acetaldehyd, Brenztraubensäure, α -Ketoglutarat, H_2S und flüchtiger Säure, aus.

SO_2 -Mengen werden von SIHAFERM Nature Hefe nicht toleriert.

SIHAFERM Pure Nature Hefe kann bis zu 13 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

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

SIHAFERM PureNature 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 PureNature Hefe hat die Artikelnummer 93.083 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

1 kg Karton mit:
500 g Aluminium-Verbundfolie SIHAFERM Pure
500 g Aluminium-Verbundfolie SIHAFERM Nature

HS Zolltarif: 2102 10 90

Geprüfte Qualität

SIHAFERM PureNature Hefe wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf hohe Produktgüte überwacht.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

LALVIN[®] ist eine eingetragene Handelsmarke von Lallemand Inc.

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