

Reinvergärung SIHA® PROFERM® Rosé

Spezielle, inaktivierte Hefen für die Roséweinbereitung

SIHA PROFERM Rosé ist ein neuer, optimierter Hefenährstoff für die Roséweinbereitung. Er enthält hochwertige Mineralstoffe, Aminosäuren, Vitamine der B-Gruppe und speziell Vitamin B₁ zum Aromaschutz.

Die organischen und anorganischen Stickstoffkomponenten sind optimal kombiniert. Durch die gezielte Auswahl inaktivierter Hefefraktionen, teilweise mit Aminosäuren angereichert, ist die Bioverfügbarkeit der Hefenährstoffe gegeben.

Mit SIHA PROFERM Rosé-Hefenährstoff wird die Bildung von rebsortentypischen Fruchtaromen und der Farberhalt gefördert. Er schützt die Aromavorstufen und die Farbkomponenten vor Oxidation, versorgt die Reinzuchtheife optimal und wirkt Gärstockungen entgegen.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA PROFERM Rosé-Hefenährstoff sind:

- Schützt die Aromavorstufen und Farbkomponenten vor Oxidation
- Verbessert die Farbstabilität
- Verbessert die Ausbildung von Fruchtester
- Vergärt Roséweinmoste sicher und reintonig
- Unterstützt die alkoholische Gärung durch die hohen Anteile an Aminosäuren, Vitaminen und Mineralien

Anwendung und Dosage

Die Anwendungsmenge von SIHA PROFERM Rosé-Hefenährstoff beträgt maximal 40 g/hl.

SIHA PROFERM Rosé-Hefenährstoff wird direkt vor Zusatz der reaktivierten Trockenreinzuchtheife (SIHA-Aktivhefen) in den Most gegeben. Eine weitere Gabe bis zur Mitte der alkoholischen Gärung ist sinnvoll, wenn inaktivierte Hefen besonders gut verstoffwechselt werden können.

Auf gute Verteilung im Gärgebilde achten!

Einsatzzweck	Anwendungsmenge (g/hl)	
	normale Bedingungen	schwierige Bedingungen
Roséweingärung	20	35
Gärstockung	30 – 40	40

Produkteigenschaften

Der Einsatz von SIHA PROFERM Rosé-Hefenährstoff verbessert die Gärbedingungen, fördert den Gärverlauf und optimiert den Endvergärungsgrad.

Darüber hinaus verringert er das Entstehungsrisiko unerwünschter Gärungsnebenprodukten und Fehltonen, wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Pyruvat, α-Ketoglutarat, flüchtiger Säure und Ester. Dadurch kann der Charakter des Weins mit einem reintonigen Sortenbukett klar hervortreten.

Zur Fertiggärung von steckengebliebenen Weinen ist SIHA PROFERM Rosé-Hefenährstoff eine wirksame Unterstützung.

Nährstoffwirkung

Die erhöhte Bioverfügbarkeit an Vitaminen der B-Gruppe fördert die Entwicklung der Hefezellen und beeinflusst die Wachstumsgeschwindigkeit positiv. Mineralstoffe wirken in den verschiedenen Stadien der Zellentwicklung als Co-Faktoren bei enzymatischen Transportsystemen. Proteine sowie Stickstoffkomponenten unterstützen die Aminosäuresynthese sowie weiterführende essenzielle Aufbaureaktionen der Hefezellen.

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 PROFERM Rosé-Hefenährstoff kann in unbeschädigter Verpackung bei ca. 10 °C drei Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

Geprüfte Qualität

SIHA PROFERM Rosé-Hefenährstoff wird während des Herstellungsprozesses laufend auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Lieferformen

SIHA PROFERM Rosé-Hefenährstoff hat die Artikelnummer 96.119 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

2,5 kg Aluminium-Verbundfolie Blockpack
4 x 2,5 kg Aluminium-Verbundfolie Blockpack
im Karton

Nordamerika

18684 Lake Drive East
Chanhassen, MN 55317
Gebührenfrei: +1 800-656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel.: +1 732-212-4700

Großchina

No. 7, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, China
Tel.: +86 21 2899-3687

Europa/Afrika/Naher Osten

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

Asien-Pazifik

100G Pasir Panjang Road
#07-08 Interlocal Centre
Singapur 118523
Tel.: +65 6825-1620

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

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

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail unter
filtration@eaton.com oder online
unter www.eaton.com/filtration**

DE
B 2.4.8.11
03-2024

© 2024 Eaton. 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