

Czysta fermentacja SIHA® PROFERM™ Plus

Kompleksowa wzbogacona pożywka dla drożdży

SIHA PROFERM Plus łączona pożywka drożdżowa - to preparat złożony z fosforanu dwuamonowego, siarczanu amonowego, witaminy B₁ oraz specjalnie przygotowanej skórki drożdżowej. Poprzez celowe zestawienie związków odżywczych wyrównywane są w winogronach braki azotu, fosforanów i witamin, i ulegają znacznej poprawie warunki do rozwoju wymiany składników drożdży. **SIHA PROFERM Plus łączona pożywka drożdżowa zapobiega zaburzeniom fermentacji podczas produkcji wina, szczególnie ze zgniłych winogron, mocno sklarowanych moszczów i przy podejrzeniu pozostałości środków do opryskiwania.**

Szczególne zalety SIHA PROFERM Plus łączona pożywka drożdżowa:

- Optymalna kombinacja składników odżywczych i minerałów
- lepsze, szybsze namnażanie drożdży
- bezpieczne wyrównywanie braków azotu, fosforanów i witamin w winogronach
- zwiększona wewnętrzna powierzchnia zewnętrzna podczas fermentacji
- duży potencjał adsorpcji związków hamujących fermentację (np. pozostałości środków do opryskiwania)
- większa pewność fermentacji, szczególnie przy fermentacjach problematycznych

Zastosowanie i dawki

Dozowanie SIHA PROFERM Plus łączona pożywka drożdżowa wynosi maks. 40 g/hl.

SIHA PROFERM Plus łączona pożywka drożdżowa dodawany jest bezpośrednio do nastawu przed dozowaniem reaktywowanych suchych drożdży (np. SIHA Aktivhefe 7 typ Riesling). Kolejną dawkę SIHA PROFERM Plus łączona pożywka drożdżowa dodajemy w połowie fermentacji alkoholowej. Szczególnie frakcja nieaktywnych ścian komórkowych drożdży jest użyteczna w tej fazie fermentacji. Maksymalna wysokość dawki limitowana jest przez przepisy (VO EWG Nr 822/87, rozdz. IV). Przy dawce powyżej 40 g/hl przekraczane są dopuszczalne zawartości wymienionych składników.

Należy zwracać uwagę na dokładne wymieszanie środka w tanku fermentacyjnym!

Własności produktu

Poprzez zastosowanie SIHA PROFERM Plus łączona pożywka drożdżowa znacznej poprawie ulegają warunki fermentacji, substancje hamujące fermentację (np. środki do opryskiwania) zostają zaadsorbowane a wewnętrzna powierzchnia zewnętrzna ulega powiększeniu. Przebieg fermentacji jest znacznie poprawiony a końcowe odfermentowanie zoptymalizowane. Znacznemu zmniejszeniu ulega ryzyko tworzenia się niepożądanych związków jak: SO₂, H₂S, Aldehyd octowy (kwas winowy, pyruwat, α-ketogluterat, lotna kwasowość, lotne estry) i zmniejsza się zapotrzebowanie na SO₂.

Zmniejsza się także ryzyko obcej barwy uzależnionej od fermentacji, przez co zyskuje na szlachetności charakter wina i bukiet.

SIHA PROFERM Plus łączona pożywka drożdżowa skutecznie wspiera też proces przy zatrzymaniu fermentacji w końcowej fazie.

Bezpieczeństwo

Przy uprzednim podaniu SIHA Sól Fermentacyjna pożywka drożdżowa i/lub SIHA Vitamina B₁ pożywka drożdżowa może nastąpić dopuszczalnych prawnie dodatków pożywki.

Przy stosowaniu zgodnie z przeznaczeniem i przy fachowym przygotowaniu nie stwierdzono żadnych ubocznych zmian.

Dalsze informacje dotyczące bezpieczeństwa można znaleźć w odpowiedniej karcie charakterystyki produktu, którą można pobrać na naszej stronie internetowej.

| Pożywka | Efekt |
|----------------------|--|
| Witaminy | Dobry rozwój komórek drożdży |
| Azot -N ₂ | Synteza aminokwasów i białek |
| Arginina | Wpływa na obieg azotu |
| Tlen | Namnażanie drożdży i synteza steroli |
| Minerały Mg, Zn | Do fermentacji i jako enzymatyczny kofaktor ochrony funkcji metabolicznych |
| Sterole | Niezbędne do syntezy błony podczas aktywności komórek |
| Kwasy tłuszczowe | Nienasycone kwasy tłuszczowe są niezbędne do fermentacji |



Składowanie

SIHA PROFERM Plus łączona żywność drożdżowa w nieuszkodzonym opakowaniu może być składowana przez 3 lata w temp. 4 – 10 °C. Przez krótszy okres może być też składowana w temp. 20 °C. Otwarte opakowanie należy niezwłocznie zużyć.

Forma dostawy

SIHA PROFERM Plus łączona żywność drożdżowa sprzedawana jest pod numerem artykułu 96.060 i dostarczana jest w następujących opakowaniach:

| | |
|-----------|---|
| 1 kg | blok – folia laminowana aluminium |
| 25 x 1 kg | blok – folia laminowana aluminium w kartonie |
| 10 kg | blok – folia laminowana aluminium w kartonie |

Certyfikowana jakość

SIHA PROFERM Plus łączona żywność drożdżowa podlega szczegółowej kontroli podczas procesu produkcyjnego w celu zapewnienia stałej, wysokiej jakości produktu.

Ścisła kontrola ma także miejsce zarówno przed jak i podczas pakowania produktu.

Ameryka Północna

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Bezpl. infolinia: 800 656-3344
(Tylko w północnej Ameryce)
Tel: +1 732 212-4700

Europa/Afryka/Bliski Wschód

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

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

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

Chiny

No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. Chiny
Tel: +86 21 5200-0099

Singapur

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

Brazylia

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brazylia
Tel: +55 11 3616-8400

**Aby otrzymać więcej informacji,
prosimy o mail na adres**

filtration@eaton.com

lub o odwiedzenie strony

eaton.com/filtration.

© 2016 Eaton Corporation. Wszelkie prawa zastrzeżone. Znaki towarowe i zastrzeżone znaki towarowe są własnością ich właścicieli. Wszelkie informacje i zalecenia dotyczące wykorzystania produktów opisanych w niniejszym dokumencie są oparte na testach uważanych za wiarygodne. Jednak na użytkownika spoczywa odpowiedzialność, aby określić przydatność takich produktów dla własnego użytku. Ponieważ rzeczywiste wykorzystanie przez innych jest poza naszą kontrolą, Eaton nie daje żadnych gwarancji, wyraźnych lub dorozumianych, dotyczących skutków takiego wykorzystania lub wyników, które mają być otrzymane. Eaton nie ponosi żadnej odpowiedzialności wynikającej z użycia przez innych tych produktów. Żadnych z niniejszych informacji nie należy traktować jako absolutnie kompletne, ponieważ mogą być niezbędne dodatkowe informacje, w wyjątkowych warunkach lub okolicznościach, lub z powodu obowiązujących przepisów prawa bądź regulacji rządowych.

PL
6 B 2.4.8.1
12-2016



Powering Business Worldwide