

## Fermentazione pura Lievito attivo SIHA® 3

### *Saccharomyces Cerevisiae*, ceppo WET 136

Il lievito attivo SIHA 3 è un concentrato di lievito da vino da colture di lieviti puri secchi, altamente attivo, di ottimi cru tedeschi. Questa coltura di lieviti puri secchi innesca un avviamento veloce e garantisce una fermentazione sicura anche in condizioni sfavorevoli. Perciò è anche idoneo per la fermentazione di mosti, pigiati e succhi di frutta concentrati ridiluiti, come anche per rifermentazioni e il completamento della fermentazione di vini con arresto di fermentazione.

Vantaggi specifici del lievito attivo SIHA 3:

- Avvio molto veloce della fermentazione, fermentazione affidabile in un ampio raggio di temperatura; caratteristiche molto buone di fermentazione a freddo.
- Compete bene con lieviti selvaggi e batteri, impedisce prodotti di fermentazione secondari indesiderati.
- Crea vini puliti con carattere evidente (tipicità del vitigno e del vigneto).
- Sospensione facile da creare mescolando = applicazione semplice.
- Formazione minima di schiuma.

#### Applicazione

In linea di massima bisogna inoculare il lievito attivo SIHA 3 al più presto nei mosti e nei pigiati. Tempi prolungati di permanenza prima dell'inoculo favoriscono la moltiplicazione incontrollata di lieviti selvaggi e batteri indesiderati. I problemi di fermentazione si evitano in modo affidabile con il seguente dosaggio:

Tipo d'impiego	Quantità applicata g/hl in condizioni di fermentazione	
	normali	difficili
Mosto d'uva rosso	10 – 15	10 – 20
Mosto d'uva bianco	10 – 15	10 – 20
Mosto di mela	10 – 15	10 – 20
Mosti di frutta	10 – 15	15 – 20
Pigiato	10 – 20	15 – 25
Fermentazione finale di vini con ferm. bloccata		30 – 60

Le quantità sopra indicate sono valori di riferimento. Devono essere adattate alle condizioni individuali, come la salute della frutta raccolta, la temperatura, la

presenza di residui di fungicidi, il volume della botte, ecc.

Il campo di fermentazione è tra 10 °C e 35 °C. La temperatura ottimale è tra 15 e 22 °C. In caso di botti più grandi bisogna provvedere un raffreddamento sufficiente.

Il lievito attivo SIHA 3 viene reidratato mescolandolo nella proporzione di 1 unità in 10 unità di mosto ed acqua a 20 – 30 °C, e dopo 10 minuti si rimescola ancora e si aggiunge il tutto al mosto. Mescolare durante l'aggiunta è superfluo, se il mosto viene pompato sullo starter.

Il lievito attivo SIHA 3 può anche essere aggiunto direttamente al mosto, senza previa sospensione. Il tempo di avviamento della fermentazione si prolunga in questo caso solo di poche ore. Per garantire comunque una fermentazione sicura, la quantità di lievito deve essere aumentata del 20 % circa.

Se si tratta di pigiati, il lievito deve essere messo direttamente nella botte prima del suo riempimento, per distribuirlo in modo uniforme durante il pompaggio.

L'aggiunta di 600 mg di sostanza nutritiva con vitamina B<sub>1</sub> SIHA su 1.000 l di mosto crea delle condizioni di moltiplicazione, fermentazione e metaboliche ancora migliori. Per il completamento della fermentazione di vini con arresto di fermentazione, si consiglia l'aggiunta di 15 g/hl di sale nutritivo SIHA (fosfato di diammonio).

Per il completamento di vini con arresto di fermentazione e la fermentazione sicura in condizioni difficilissime, è vantaggioso abituare il lievito alle condizioni di fermentazione. Il modo più facile è quello di aggiungere il lievito necessario per tutta la quantità di vino a un 10 % del prodotto e poi si lascia avviare la fermentazione fino a quando è consumata circa la metà dello zucchero ancora presente. Questo starter si aggiunge al rimanente 90 % di vino da fermentare. I lieviti abituati in tal modo si avviano di solito più facilmente e tendono meno a morire del lievito aggiunto direttamente alla quantità complessiva.

#### Caratteristiche del prodotto

Il ceppo di lieviti selezionato per il lievito attivo SIHA 3 crea dei vini particolarmente fruttati e fragranti. E' caratterizzato da un metabolismo pulito e crea pochi prodotti secondari di fermentazione come SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, acetaldeide, acido peruvico (Pyruvat), acido α-chetoglutarico, acido volatile ed estere. In tal modo si escludono influenze del gusto da note estranee causate dalla fermentazione. Il carattere dei vini si nota chiaramente, con tipicità del vitigno e del vigneto.

Ulteriori obiettivi della selezione erano un'elevata attività di fermentazione e vitalità. Il lievito attivo SIHA 3 ha un decorso favorevole di fermentazione con un alto grado alcolico finale. Lieviti selvaggi e batteri indesiderati vengono soppressi.

Quantità di SO<sub>2</sub> fino ad 80 mg/l vengono ancora tollerati dal lievito. I contenuti di SO<sub>2</sub> nel mosto vengono di solito ridotti durante la fermentazione. I vini fermentati con lievito attivo SIHA 3 hanno normalmente un fabbisogno molto basso di SO<sub>2</sub> dopo la fermentazione.

Il lievito può produrre fino a 16 gradi alcolici. La resa effettiva di alcol corrisponde al 47 % circa dello zucchero da fermentare. Si liberano 546 kJ (130 kcal) di calore con ogni kg di zucchero trasformato.

La quota di germi estranei è particolarmente bassa. Non sono presenti dei microrganismi dannosi per le bevande.

In tutti i paesi vinicoli importanti al mondo viene controllato di continuo se il lievito attivo SIHA 3 rispetta i parametri di coltura. Le caratteristiche positive vengono continuamente rafforzate e garantite da ulteriori selezioni.

## Sicurezza

Con l'impiego conforme alle prescrizioni e una lavorazione a regola d'arte, non è noto nessun effetto negativo.

Altre indicazioni sulla sicurezza si trovano nella scheda di dati di sicurezza, da scaricare sempre nella versione aggiornata dalla nostra homepage.

## Immagazzinamento

Il lievito attivo SIHA 3 viene imballato sotto gas protettivo in fogli stratificati di alluminio. L'imballo è sottovuoto, l'integrità è facilmente controllabile.

Il lievito attivo SIHA può essere facilmente conservato con imballo integro a temperature tra 4 e 10 °C per quattro anni. Per un breve periodo, può essere conservato anche a 20 °C.

Le scatole iniziate devono essere consumate immediatamente.

## Formati

Il lievito attivo SIHA 3 ha il codice articolo 93.030 e viene fornito nelle seguenti unità d'imballo:

40 g	Fogli stratificati di alluminio
100 g	Fogli stratificati di alluminio
25 x 100 g	Fogli stratificati di alluminio nella scatola
125 g	Fogli stratificati di alluminio
12 x 125 g	Fogli stratificati di alluminio nella scatola
500 g	Fogli stratificati di alluminio nel pacco a blocchi
20 x 500 g	Fogli stratificati di alluminio nel pacco a blocchi nella scatola
1 x 10 kg	Fogli stratificati di alluminio nella scatola

## Qualità controllata

Durante il processo di produzione, lievito attivo SIHA 3 viene regolarmente controllato per l'elevata qualità del prodotto.

Controlli severi vengono effettuati subito prima e durante l'imballaggio finale.

Attenersi alle disposizioni di legge nel paese d'impiego.

**Nord America**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gratuito: 800 656-3344  
(solo in Nord America)  
Tel: +1 732 212-4700

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

**Europa/Africa/Medio Oriente**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Germania  
Tel: +49 2486 809-0

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

Friedensstraße 41  
68804 Altlufheim, Germania  
Tel: +49 6205 2094-0

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

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



Powering Business Worldwide

**Per ulteriori informazioni  
contattateci per e-mail all'indirizzo:  
[filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) o visitate il  
sito: [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

IT  
3 B 2.2.2  
12-2016

© 2016 Eaton. Tutti i diritti riservati. Tutti i marchi commerciali e i marchi registrati sono proprietà delle relative aziende. Tutte le informazioni e le raccomandazioni contenute nel presente opuscolo, relative all'utilizzo dei prodotti qui descritti, si basano su collaudi ritenuti affidabili. Rientra tuttavia nella responsabilità dell'utilizzatore accertare l'idoneità di questi prodotti per il suo proprio utilizzo. Dato che l'utilizzo da parte di terzi ricade al di fuori della nostra sfera d'influenza, Eaton non fornisce alcuna garanzia, esplicita o implicita, per gli effetti o per gli esiti conseguenti di tale utilizzo. Eaton non assume alcuna responsabilità civile riguardo all'utilizzo dei presenti prodotti da parte di terzi. Le informazioni qui contenute non devono essere considerate complete, potendo essere necessarie o auspicabili successive informazioni in caso di circostanze straordinarie o in base a leggi vigenti o disposizioni delle autorità.