

Reinvergärung SIHA CRYAROME®

Kalt- und Aromahefe, *Saccharomyces Cerevisiae*

SIHA CRYAROME Hefe ist eine Spezialhefe mit hervorragenden Kaltgäreigenschaften und hoher Aromausbeute. Sie ist temperaturtolerant bis mindestens 15 °C und gärt auch bei tieferen Temperaturen sicher durch. Sie eignet sich gleichermaßen für die Bereitung von Weiß- und Rotweinen. Sie bringt betont würzige, frische Weine. Bei edelsüßen Weinen werden Eleganz und Komplexität besonders gesteigert. Sie gärt eher gleichermaßen langsam, aber selbst bei Problemmosten vollständig. Deshalb eignet sie sich für die Vergärung von Mosten und Maischen wie für die Umgärung und das Fertigjären steckengebliebener Weine.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA CRYAROME Hefe:

- Sehr rasches Angären, zuverlässiges Durchgären über einen weiten Temperaturbereich; hervorragende Kaltgäreigenschaften auch unter 15 °C
- Hohe Freisetzung traubeneigener Aromakomponenten sowie würziger Gäraromen – Sauvignon blanc
- Verdrängt schnell wilde Hefen und Bakterien, verhindert unerwünschte Gärnebenprodukte
- Alkoholtolerant bis 16 Vol.-%

Anwendung

Grundsätzlich sollten Moste und Maischen möglichst frühzeitig mit SIHA CRYAROME Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Taubenmost rot	15 – 20	20 – 30
Traubenmost weiß	15 – 20	20 – 30
Apfelmost	15 – 20	20 – 30
Fruchtmoste	15 – 20	20 – 30
Maischen	20 – 25	20 – 30
Fertiggärung stecken- gebliebener Weine		30 – 60

Bei Temperaturen unter 15 °C ist die Einsatzmenge um 5 – 10 g/hl zu erhöhen.

Diese Mengen sind Richtwerte und sollten den individuellen Bedingungen (Gesundheit des Leseguts, Temperatur, Anwesenheit von Fungizidresten, Gebindegröße usw.) angepasst werden.

Der Gärbereich liegt zwischen 15 °C und 20 °C. Je höher der Alkoholgehalt, desto geringer muss die Gärtemperatur sein. Die optimale Gärtemperatur beträgt 15 – 20 °C. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

SIHA CRYAROME Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Mischung von 30 – 35 °C eingerührt und nach etwa 10 Minuten und erneutem Durchrühren zum Most gegeben. Einmischen ist überflüssig, wenn der Most auf den Hefeansatz gepumpt wird.

SIHA CRYAROME Hefe kann auch ohne Suspendierung direkt dem Most zugegeben werden. Die Angärzeit verlängert sich dadurch nur um wenige Stunden. Um dennoch eine sichere Gärung zu gewährleisten, sollte die Hefemenge um ca. 20 % erhöht werden.

Bei Maischen sollte die Hefe vor dem Füllen direkt in das Gebinde gegeben werden, damit sie durch das Einpumpen gleichmäßig verteilt wird.

Die Zugabe von 600 mg/1.000 l SIHA® Vitamin B₁ Hefenährstoff schafft noch bessere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fertigjärgärung steckengebliebener Weine wird eine Zugabe von 20 g/hl SIHA Gärsalz Hefenährstoff empfohlen.

Für die Fertigjärgärung steckengebliebener Weine und sichere Vergärung unter schwierigsten Bedingungen ist es günstig, die Hefe an die Gärbedingungen zu gewöhnen. 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 bis etwa die Hälfte des noch vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Dann wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des fertig zu gärenden Weines gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.



Produkteigenschaften

Der für SIHA CRYAROME Hefe selektierte Hefestamm erbringt besonders würzige und fruchtige Weine. Er zeichnet sich durch sauberen Stoffwechsel aus und erzeugt kaum unerwünschte Gärnebenprodukte wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutarinsäure, flüchtige Säure und Ester. Damit werden Geschmacksbeeinflussungen durch gärbedingte Fremdtöne ausgeschlossen.

Weitere Selektionsziele waren hohe Gäraktivität und Vitalität.

SIHA CRYAROME Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt.

SO₂-Mengen bis 80 mg/l werden von der Hefe noch toleriert.

SO₂-Gehalte im Most werden in der Regel bei der Vergärung verringert. Weine, die mit SIHA CRYAROME Hefe vergoren wurden, weisen nach der Gärung einen sehr geringen SO₂-Bedarf auf.

Die Hefe kann bis 16 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckerumsatz werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt. Getränkschädliche Mikroorganismen sind nicht vorhanden.

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

SIHA CRYAROME Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

SIHA CRYAROME hat die Artikelnummer 93.150 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

Geprüfte Qualität

SIHA CRYAROME Hefe wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf hohe Produktgüte überwacht.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Nordamerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

China

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

Europa/Afrika/Naher Osten

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

Singapur

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

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

Brasilien

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

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

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

DE
B 2.2.23
12-2016

© 2016 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