

## Reinvergärung SIHA® Rubino Cru

### Rotweihenefe, *Saccharomyces Cerevisiae*

**SIHA Rubino Cru Hefe ist eine neu selektionierte Hybrid-Reinzuchtheife mit besonderer Aromenausprägung für Rotweine. Sie Selektion von SIHA Rubino Cru Hefe basiert auf den Selektionskriterien der Fruchtigkeit, Farbstabilität und der Gärsicherheit. Besonders geeignet ist diese Rotweihenefe für Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling sowie für die Roséweinproduktion.**

Die spezifischen Vorzüge von SIHA Rubino Cru Hefe:

- Zuverlässiges, sicheres Durchgären bei Gärtemperaturen von 18 – 25 °C
- Aromatische Rotweine mit Mokka- und Zartbitter-Aromen
- Niedriger Hefenährstoffbedarf
- Rehydration ohne Schaumbildung

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten Moste und Maischen möglichst frühzeitig mit SIHA Rubino Cru Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung von wilden Hefen und unerwünschten Bakterien.

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen (18 – 20 °C)	schwierigen Gärbedingungen
Traubenmost rot	15 – 20	20 – 30
Traubenmaische rot	20 – 25	25 – 30

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

Der Gärbereich liegt zwischen 17 und 30 °C. Die optimale Gärtemperatur liegt bei 18 – 25 °C.

SIHA Rubino Cru Hefe in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 37 °C einrühren und nach etwa 2 – 3 Stunden und erneutem Durchrühren zum Most geben. SIHA Rubino Cru Hefe bildet keine oder nur eine sehr schwache Schaumkrone während der Rehydrierung.

Der Zusatz von inaktiven Hefenährstoffen während der Rehydrierung fördert die Bildung von aktiven Hefezellen und verbessert die Gärleistung der Hefe.

#### Produkteigenschaften

SIHA Rubino Cru Hefe ist ein selektionierter Hefestamm hergestellt durch ein Hybridisierungsverfahren der über eine ausgeprägte Aromenbildung in Richtung Mokka- und Zartbitter-Aromen bei Rotweinen verfügt.

Der Hefestamm zeichnet sich durch eine geringe Bildung von Gärungsnebenprodukten, wie SO<sub>2</sub> und Acetaldehyd aus. SIHA Rubino Cru Hefe unterdrückt unerwünschte Wildhefen durch eine sehr schnelle Angärung und Hefezell-Vermehrung. SIHA Rubino Cru Hefe ist eine Reinzuchtheife mit Killer-Faktor.

SO<sub>2</sub>-Mengen bis zu 40 mg/l werden von der Hefe noch toleriert.

SIHA Rubino Cru Hefe kann bis zu 15,5 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckersatz 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

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

SIHA Rubino Cru 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 aufzubrechen.

## Lieferformen

SIHA Rubino Cru Hefe hat die Artikelnummer 93.087 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

## Geprüfte Qualität

SIHA Rubino Cru 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

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

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

### Singapur

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

### Brasilien

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](mailto:filtration@eaton.com) oder  
online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.2.96  
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