

## Reinvergärung SIHAFERM® Element

### *Saccharomyces Cerevisiae*

SIHAFERM Element Hefe ist eine selektionierte Trockenreinzuchtheife mit der Zielsetzung das ursprüngliche Rebsortenaroma zu wahren. Die Selektion stammt aus einem biodynamischen Weinbaubetrieb der Region Pfalz. Für die Selektion wurde besonders die Weinbergslage Pechstein ausgewählt. SIHAFERM Element Hefe fördert die rebsortenspezifischen Aromen ohne stärkere Fruchtaromen zu bilden.

Die spezifischen Vorzüge von SIHAFERM Element Hefe:

- Zuverlässiges Durchgären bei Gärtemperaturen von 18 – 20 °C
- Ausbildung rebsortentypischer Aromen bei Weißweinen
- Keine Überlagerung durch Fruchtester- oder höhere Alkoholaromen
- Mittlerer Hefenährstoffbedarf

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten Moste möglichst frühzeitig mit SIHAFERM Element Hefe beimpft werden.

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl für	
	normale (18 – 20 °C)	schwierige Gärbedingungen
Traubenmost weiß	15 – 20	20 – 30
Traubenmaische weiß	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 18 und 25 °C und die optimale Gärtemperatur bei 18 – 20 °C.

SIHAFERM Element Hefe in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 37 °C einrühren und nach etwa 2 – 3 Stunden und erneutem Durchrühren zum Most zugeben.

Gaben an Hefenährstoffen während der Rehydrierung und während der Gärung fördert die Bildung von aktiven Hefezellen und verbessert die Gärleistung der Hefe. Empfehlenswert ist die Zugabe von LALVIN® GO-FERM Hefenährstoff während der Rehydrierung und SIHA® PROFERM Plus kombiniertem Hefenährstoff von 20 g/hl im Verlauf der alkoholischen Gärung.

#### Produkteigenschaften

SIHAFERM Element Hefe ist ein selektionierter Hefestamm der den Erhalt der rebsortentypischen Aromen fördert. Die Vergärungen von Riesling mit SIHAFERM Element Hefe, geerntet aus der Lage Pechstein, wurden als mineralisch, salzige Weine beschrieben die intensive Zitrus- und Feuersteinaromen aufweisen.

Der Hefestamm zeichnet sich durch eine geringe Bildung von Gärungsnebenprodukten, wie SO<sub>2</sub>, Acetaldehyd, Brenztraubensäure und α-Ketoglutarat aus. SIHAFERM Element Hefe unterdrückt unerwünschte Wildhefen und Bakterien durch eine schnelle Angärung und Hefezellvermehrung.

SO<sub>2</sub>-Mengen bis zu 50 mg/l werden von der Hefe noch toleriert.

SIHAFERM Element Hefe kann bis zu 14 Vol.-% Alkohol produzieren.

#### 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

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

SIHAFERM Element 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

SIHAFERM Element Hefe hat die Artikelnummer 93.089 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

## Geprüfte Qualität

SIHAFERM Element Hefe wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf hohe Produktgüte überwacht.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

*LALVIN® ist eine eingetragene Marke von LALLEMAND Inc.*

**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 2.2.5.5  
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