

## Fermentazione pura SIHAFERM® Element

### *Saccharomyces Cerevisiae*

Il lievito SIHAFERM Element è un lievito attivo secco selezionato con l'obiettivo di salvaguardare gli aromi tipici varietali. La selezione proviene da un'azienda biodinamica della regione tedesca Palatinato. Per la selezione è stato scelto il cru Pechstein. Il lievito SIHAFERM Element mette in rilievo gli aromi tipici della varietà senza formare degli aromi fruttati preponderanti.

Vantaggi specifici del lievito SIHAFERM Element:

- Fermentazione completa affidabile a temperature tra 18 e 20 °C
- Formazione di aromi tipici della varietà nei vini bianchi
- Nessuna sovrapposizione con aromi da esteri di frutta o da alcoli superiori
- Fabbisogno medio di sostanze nutritive

#### Applicazione

In linea di massima, bisogna inoculare i mosti presto con il lievito SIHAFERM Element.

Tipo d'impiego	Dosaggi (g/hl) in condizioni di fermentazione	
	normali (18 – 20 °C)	difficili
Mosto d'uva bianca	15 – 20	20 – 30
Pigiato d'uva bianca	20 – 25	25 – 30

Le quantità indicate sono valori di riferimento. Devono essere adattate alle condizioni individuali, come la salute dell'uva, le sostanze nutritive a disposizione dei lieviti ecc.

Il campo di fermentazione è tra 18 e 25 °C. La temperatura ottimale di fermentazione è tra 18 e 20 °C.

Il lievito SIHAFERM Element viene mescolato nella proporzione di 1 unità in 10 unità di mosto ed acqua (35 – 37 °C). Dopo 2 – 3 ore mescolare ancora e inoculare al mosto.

L'aggiunta di sostanze nutritive per i lieviti durante la reidratazione e la fermentazione promuove la formazione di cellule di lievito attive e migliora le prestazioni fermentative dei lieviti. Si consiglia l'aggiunta di nutrimento LALVIN® GO-FERM durante la reidratazione e di 20 g/hl di preparato per la nutrizione dei lieviti SIHA PROFERM® Plus con durante la fermentazione alcolica.

#### Caratteristiche del prodotto

Il lievito SIHAFERM Element è un ceppo selezionato di lieviti che aiuta a conservare gli aromi varietali tipici. Le fermentazioni con lievito SIHAFERM Element, di Riesling raccolto nel cru di Pechstein, sono state descritte come vini minerali, salati con aromi intensi di agrumi e selce piromaca.

Il ceppo si distingue per una limitata formazione di prodotti secondari di fermentazione, come SO<sub>2</sub>, acetaldeide, acido piruvico e α-chetoglutarato. Il lievito SIHAFERM Element sopprime lieviti selvaggi e batteri indesiderati grazie ad un avvio della fermentazione ed una moltiplicazione delle cellule del lievito veloci.

Quantità di SO<sub>2</sub> fino a 50 mg/l vengono ancora tollerati dal lievito.

Il lievito SIHAFERM Element può produrre fino a 14 % vol. di alcol.

#### 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 SIHAFERM Element viene imballato sotto gas protettivo in fogli stratificati di alluminio a tenuta stagna. L'imballo è sottovuoto, l'integrità è facilmente controllabile.

Il lievito SIHAFERM Element può essere conservato con imballo integro a 4 – 10 °C per 3 anni. Per un breve periodo, può essere conservato anche a 20 °C. Le scatole iniziate devono essere consumate immediatamente.

## Formati

Il lievito SIHAFERM Element ha il codice articolo 93.089 e viene fornito nelle seguenti unità d'imballo:

500 g	Fogli stratificati di alluminio nel pacco a blocchi
20 x 500 g	Fogli stratificati di alluminio nel pacco a blocchi nella scatola

## Qualità controllata

Durante il processo di produzione, il lievito SIHAFERM Element viene regolarmente controllato per l'elevata qualità del prodotto.

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

*LALVIN® è un marchio registrato della ditta Lallemand Inc.*

**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 Altludersheim, 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 2.2.5.5  
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.