

Чистое сбраживание SIHAFERM® Element

Saccharomyces Cerevisiae

Дрожжи SIHAFERM Element - это селекция сухих чистых культур дрожжей, основной целью которых является сохранение первоначальных сортовых ароматов. Данная селекция родом из биодинамического винодельческого предприятия региона Пфальц. Для селекции был выбран виноградник на склоне Pechstein. Дрожжи SIHAFERM Element усиливают типично сортовые ароматы без образования сильных фруктовых ароматов.

Особые преимущества дрожжей SIHAFERM Element:

- Надежное выбраживание при температуре брожения 18 – 20 °C
- Образование типично сортовых ароматов в белых винах
- Длительное сохранение типично сортовых ароматов благодаря ароматам фруктовых эфиров и высших спиртов
- Средняя потребность в питательных веществах

Применение

Сусло необходимо как можно раньше обрабатывать дрожжами SIHAFERM Element.

Цель применения	Дозировки г/100 л при	
	нормальных (18 – 20 °C)	тяжелых условиях брожения
Белое сусло	15 – 20	20 – 30
Белая мезга	20 – 25	25 – 30

Эти дозировки являются ориентировочными. Они должны применяться с учетом индивидуальных условий (здоровье урожая, доступные дрожжам питательные вещества и т.д.).

Диапазон температур брожения составляет 18 – 25 °C. Оптимальная температура брожения 18 – 20 °C.

Дрожжи SIHAFERM Element лучше всего добавлять, помешивая, в 10-кратное количество смеси сусло-вода при температуре 35 – 37 °C и по истечении 2 – 3 часов, повторно перемешав, задавать в сусло.

Задача питательных веществ при регидрации и в течение брожения способствует образованию активных дрожжевых клеток и повышает эффективность брожения дрожжей. При регидрации рекомендуется задача питательного вещества для дрожжей LALVIN® GO-FERM и в процессе алкогольного брожения комбинированного питательного вещества SIHA® PROFERM™ Plus в количестве 20 г/100 л.

Свойства продукта

Дрожжи SIHAFERM Element – это селекция штамма дрожжей, которая способствует сохранению типично сортовых ароматов. Рислинг, собранный с виноградника Pechstein, и сброженный с SIHAFERM Element, характеризуется как минеральное, выражающее характер почв региона вино с интенсивными ароматами цитрусов и кремня.

Данный штамм дрожжей отличается низким образованием нежелательных побочных продуктов брожения, таких как SO₂, ацетальдегид, пировиноградная кислота, α-кетоглутаровая кислота. Дрожжи SIHAFERM Element подавляют нежелательные дикие дрожжи и бактерии благодаря быстрому началу брожения и размножению дрожжевых клеток.

SO₂ в количестве до 50 мг/л переносится дрожжами.

Дрожжи SIHAFERM Element могут выработать до 14 % об. алкоголя.

Безопасность

При применении согласно предписаниям и правильном обращении отрицательные эффекты не известны.

Более детальная информация по безопасности представлена в Листе данных по безопасности, который вы можете в любое время скачать с нашего сайта.



Хранение

Дрожжи SIHAFERM Element фасуются в среде инертного газа в герметичную упаковку из алюминиевой фольги. Упаковка вакуумная, и ее целостность легко проверяется.

Дрожжи SIHAFERM Element хранятся в неповрежденной упаковке в течение трех лет при температуре 4 – 10 °С. Непродолжительное время можно хранить их и при температуре 20 °С. Вскрытые упаковки следует расходовать сразу.

Формы поставки

Дрожжи SIHAFERM Element имеют номер артикула 93.089 и поставляются в следующей упаковке:

500 г	блок из многослойной алюминиевой фольги
20 x 500 г	блоков из многослойной алюминиевой фольги в картонной коробке

Проверенное качество

Дрожжи SIHAFERM Element регулярно проверяются в процессе производства на стабильность высокого качества.

Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

*LALVIN® зарегистрированный товарный знак
компании Lallemand Inc.*

Северная Америка
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Бесплатно: 800 656-3344
(только на территории
Северной Америки)
Тел. №: +1 732 212-4700

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

Европа/Африка/Ближний Восток
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Германия
Тел. №: +49 2486 809-0

Сингапур
4 Loyang Lane #04-01/02
Сингапур 508914
Тел. №: +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altludersheim, Германия
Тел. №: +49 6205 2094-0

Бразилия
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Бразилия
Тел. №: +55 11 3616-8400

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Германия
Тел. №: +49 6704 204-0

**Для получения дополнительной
информации просьба связаться с нами по
электронной почте: filtration@eaton.com
или онлайн eaton.com/filtration**

RU
7 В 2.2.5.5
12-2016

© 2016 Eaton. Все права защищены. Все торговые знаки и товарные марки являются собственностью соответствующих предприятий. Вся информация и все рекомендации, содержащиеся в настоящем проспекте и касающиеся использования описанных здесь продуктов, основываются на испытаниях, которые считаются достоверными. Тем не менее, пользователь самостоятельно определяет пригодность этих продуктов для своего собственного применения. Поскольку конкретное использование третьими лицами не относится к сфере влияния компании Eaton, явные или подразумеваемые гарантии не распространяются на последствия такого применения или на полученные таким образом результаты. Компания Eaton не берет на себя никакой ответственности за использование этих продуктов третьими лицами. Содержащуюся здесь информацию не следует рассматривать как совершенно полную, так как может быть необходима или желательна дополнительная информация при наличии специфических или неординарных обстоятельств, или так как это может ограничиваться действующими законами или административными положениями.



Powering Business Worldwide