

Vergärung SIHAFERM® Nature

SIHAFERM Nature – Wildhefe

SIHAFERM Nature ist eine selektionierte Wildhefe (Nicht-Saccharomyces, Spontanhefe) für den Einsatz im Traubenmost zur alkoholischen Gärung.

Die Zielsetzung von SIHAFERM Nature Hefe ist die Unterstützung der natürlichen Hefeflora besonders zu Beginn der alkoholischen Gärung. Der Einsatz von SIHAFERM Nature Hefe unterstützt die natürliche Hefeflora des Traubenmosts und fördert das Zusammenspiel verschiedener Wildhefen untereinander. Folglich wird die Ausbildung von unterschiedlichen Aromen gefördert und erhöht.

SIHAFERM Nature Hefe ist für jede Art von alkoholischer Spontangärung geeignet.

Die spezifischen Vorzüge von SIHAFERM Nature Hefe:

- Einsatz in der Angärphase (18 – 20 °C)
- Verstärkte Bildung von Aromen durch Wildhefen
- Langsame Angärungsphase – langsame Gärgeschwindigkeit
- Alleiniger Einsatz von SIHAFERM Nature Hefe kann zu Gärstockungen und spontanem Biologischen Säureabbau (BSA) führen

Anwendung

Der verwendete, geklärte Traubenmost darf kein freies SO₂ aufweisen. Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 18 – 22 °C.

1. Rehydrierung mit 30 g/hl LALVIN® GO-FERM Hefenährstoff;
 - a) LALVIN GO-FERM Hefenährstoff in 35 °C warmem Wasser auflösen.
 - b) Wenn die Temperatur des LALVIN GO-FERM/Wasser-Gemisches 30 °C beträgt 20 g/hl Trockenreinzuchthefer SIHAFERM Nature zugeben.
 - c) Die Hefe 15 Minuten ruhen lassen (kein Rühren). Anschließend rühren, nach 15 Minuten ist die Hefe rehydriert.
 - d) Langsames Abkühlen der rehydrierten Hefe durch Zugabe von Most (max. Temperatursprünge 6 °C/Stunde).
2. Angärung abwarten.

3. Nach einer Abnahme der Mostdichte um 10 – 15 Einheiten (dies entspricht 10 – 15 °Oe.), Zugabe einer gärstarken SIHA®-Reinzuchthefer (Dosage 20 g/hl).
4. Zugabe von 20 g/hl SIHA PROFERM® Plus kombinierter Hefenährstoff nach der Zugabe von einer gärstarken SIHA-Reinzuchthefer.

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei (18 – 22 °C)
Traubenmost weiß/rot	20

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

Produkteigenschaften

SIHAFERM Nature Hefe ist eine speziell selektionierte Wildhefe (Nicht-Saccharomyces Hefestamm) und immer zu Beginn der alkoholischen Gärung einzusetzen, damit sich die Gäraktivität des Nicht-Saccharomyces-Hefestamms optimal entwickeln kann. SIHAFERM Nature Hefe gibt dem Anwender keine Garantie für eine vollständige Vergärung, so dass nach einer Zuckerabnahme von 10 bis 15 °Oe eine Nachbeimpfung mit gärstarken SIHA-Reinzuchtheferstämmen erfolgen muss. Weiterhin ist es nicht empfehlenswert SIHAFERM Nature Hefe mit Reinzuchthefer zu mischen oder direkt parallel im Moststadium einzusetzen.

SIHAFERM Nature Hefe fördert das Zusammenspiel zwischen der natürlichen Hefeflora eines jeden Traubenmosts und unterstützt somit die Komplexität der Weinaromen. SIHAFERM Nature Hefe produziert geringe Konzentrationen an Gärungsnebenprodukten wie Acetaldehyd, H₂S oder flüchtiger Säure. Die Alkoholumsetzung von SIHAFERM Nature Hefe ist mit ca. 45 % des zu vergärenden Zuckers etwas geringer im Vergleich zu Saccharomyces-Spezies.

SO₂-Mengen werden von SIHAFERM Nature Hefe nicht toleriert.



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

SIHAFERM Nature Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 8 °C zwei Jahre gelagert werden.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

SIHAFERM Nature hat die Artikelnummer 93.082 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

500 g Aluminium-Verbundfolie

Geprüfte Qualität

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

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

LALVIN® ist eine eingetragene Handelsmarke 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 oder
online unter eaton.com/filtration**

DE
B 2.2.5.4.3
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