

Reinvergärung

SIHA CRYAROME

B 2.2.23 · ISc
08/2004

(Kalt- und Aromahefe, *Saccharomyces cerevisiae*)

SIHA CRYAROME ist eine Spezialhefe mit hervorragenden Kaltgäreigenschaften und hoher Aromaausbeute. Sie ist temperaturtolerant bis mindestens 15 °C und gärt auch bei tieferen Temperaturen sicher durch. Sie eignet sich gleichermaßen für die Bereitung von Weiß- und Rotweinen. Sie bringt betont würzige, frische Weine. Bei edelsüßen Weinen werden für die Eleganz und Komplexität besonders gesteigert. Sie gärt eher gleichermaßen langsam, aber selbst bei Problemmosten vollständig. Deshalb eignet sie sich für die Vergärung von Mosten und Maischen wie für die Umgärung und das Fertigjären steckengebliebener Weine.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA CRYAROME:

- ▶ Sehr rasches Angären, zuverlässiges Durchgären über einen weiten Temperaturbereich; hervorragende Kaltgäreigenschaften auch unter 15 °C
- ▶ Hohe Freisetzung traubeneigener Aromakomponenten sowie würziger Gäraromen
- ▶ Verdrängt schnell wilde Hefen und Bakterien, verhindert unerwünschte Gärnebenprodukte
- ▶ Alkoholtolerant bis 16 Vol-%

Anwendung

Grundsätzlich sollten Moste und Maischen möglichst frühzeitig mit SIHA CRYAROME beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung von wilden Hefen und unerwünschten Bakterien. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen Gärbedingungen	schwierigen Gärbedingungen
Taubenmost rot	15 – 20	20 – 30
Traubenmost weiß	15 – 20	20 – 30
Apfelmmost	15 – 20	20 – 30
Fruchtmoste	15 – 20	20 – 30
Maischen	20 – 25	20 – 30
Fertiggärung stecken- gebliebener Weine		30 – 60

Bei Temperaturen unter 15 °C ist die Einsatzmenge um 5 – 10 g/hl zu erhöhen.

Diese Mengen sind Richtwerte und sollten den individuellen Bedingungen (Gesundheit des Leseguts, Temperatur, Anwesenheit von Fungizidresten, Gebindegröße usw.) angepasst werden.

Der Gärbereich liegt zwischen 15 °C und 20 °C. Je höher der Alkoholgehalt, desto geringer muss die Gärtemperatur sein. Die optimale Gärtemperatur beträgt 15 – 20 °C. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

SIHA CRYAROME wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Mischung von 30 – 35 °C eingerührt und nach etwa 10 Minuten und erneutem Durchrühren zum Most gegeben. Einmischen ist überflüssig, wenn der Most auf den Hefeansatz gepumpt wird.

SIHA CRYAROME kann auch ohne Suspendierung direkt dem Most zugegeben werden. Die Angärzeit verlängert sich dadurch nur um wenige Stunden. Um dennoch eine sichere Gärung zu gewährleisten, sollte die Hefemenge um ca. 20 % erhöht werden.

Bei Maischen sollte die Hefe vor dem Füllen direkt in das Gebinde gegeben werden, damit sie durch das Einpumpen gleichmäßig verteilt wird.

Die Zugabe von 600 mg/1000 l = 2 Tabletten SIHA Vitamin B1 schafft noch bessere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fetiggärung steckengebliebener Weine wird eine Zugabe von 20 g/hl SIHA Gär Salz empfohlen.

Für die Fertigjärgärung steckengebliebener Weine und sichere Vergärung unter schwierigsten Bedingungen ist es günstig, die Hefe an die Gärbedingungen zu gewöhnen. Dies geschieht am einfachsten dadurch, dass man die für die gesamte Weinmenge erforderliche Hefemenge zu etwa 10 % des gesamten Gärguts gibt und dort angären lässt bis etwa die Hälfte des noch vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Dann wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des fertig zu gärenden Weines gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.

Produkteigenschaften

Der für SIHA CRYAROME selektierte Hefestamm erbringt besonders würzige und fruchtige Weine. Er zeichnet sich durch sauberen Stoffwechsel aus und erzeugt kaum unerwünschte Gärnebenprodukte wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutarinsäure, flüchtige Säure und Ester. Damit werden Geschmacksbeeinflussungen durch gärbedingte Fremdtöne ausgeschlossen.

Weitere Selektionsziele waren hohe Gäraktivität und Vitalität.

SIHA CRYAROME zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt.

SO₂-Mengen bis 80 mg/l werden von der Hefe noch toleriert.

SO₂-Gehalte im Most werden in der Regel bei der Vergärung verringert. Weine, die mit SIHA CRYAROME vergoren wurden, weisen nach der Gärung einen sehr geringen SO₂-Bedarf auf.

Die Hefe kann bis 16 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckerumsatz werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt. Getränke-schädliche Mikroorganismen sind nicht vorhanden.

Sicherheit

Für SIHA CRYAROME sind keine sicherheitstechnischen Angaben erforderlich, da dieses Produkt direkt zur Lebensmittelherstellung dient. Bei Lagerung, Handhabung und Transport besteht keinerlei Gefahr für Mensch und Umwelt.

Weitere Hinweise: Wassergefährdungsklasse (WGK) = 0

Lagerung

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

SIHA CRYAROME kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C 3 Jahre gelagert werden. Für kurze Zeite kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen. Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

Lieferformen

SIHA CRYAROME hat die Artikel-Nummer 93.150 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

HS. Zolltarif Nr.: 2102 10 90

Geprüfte Qualität

SIHA CRYAROME wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf hohe Produktgüte überwacht. Diese Kontrolle umfasst die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.