

Reinvergärung

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman)

B 2.2.33 · ISc
05/1999

(Saccharomyces cerevisiae)

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) ist eine Trockenreinzuchthefer, die besonders vorteilhaft für die Vergärung von Rotweinmaischen und Rotweinmosten eingesetzt wird. Die speziellen Vorzüge sind neben der Farberhaltung ein rasches Angären, sicheres Durchgären auch unter ungünstigen Verhältnissen, eine hohe Alkoholtoleranz sowie eine geringe SO₂-Bildung. Weiterhin erhöht die SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) die Ausbeute sensorisch wichtiger Polysaccharide. Dieser Hefestamm eignet sich hervorragend für die Gewinnung von südländischen Weintypen. Die empfohlenen Rebsorten sind: Cabernet Sauvignon, Lemberger, Syrah, Zinfandel, Dornfelder, Saint Laurent.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman):

- ▶ Speziell für die Vergärung von Rotweinmaischen und Rotweinmosten
- ▶ Hohe Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%
- ▶ Rasche Angärung und gute Durchgärung in Temperaturbereichen von 15 °C bis 28 °C
- ▶ Stamm mit Killereigenschaften. Ist deshalb in der Lage, sich gegen wilde Hefen durchzusetzen
- ▶ Erhöhte Ausbeute sensorisch wichtiger Polysaccharide
- ▶ Ein biologischer Säureabbau wird begünstigt

Anwendung

Die Moste oder Maischen in jedem einzelnen Gärgebinde sollen frühzeitig mit SIHA-Aktiv-Hefe 10 (Red Roman) beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung von wilden Hefen und unerwünschten Bakterien!

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen Gärbedingungen	schwierigen Gärbedingungen
Rotweinmaischen	15 – 25	25 – 30
Rotweinmoste	10 – 20	20 – 30

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Leseguts, der Temperatur, der Gebindegröße usw. angepasst werden.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 15 °C und 28 °C, die Start- und Gärtemperatur sollte mindestens 10 °C betragen. Erhitzte Moste/Maischen dürfen erst nach Rückkühlung bzw. Abkühlung auf 20 °C mit SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) versetzt werden.

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) in 5 l lauwarmen Wasser 10 Minuten vorquellen lassen. Dann im Most/Wassergemisch im Verhältnis 1:1 für 20 Minuten reaktivieren. SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) kann auch ohne Suspendierung direkt in den Most gegeben werden. Die Angärzeit verlängert sich dadurch nur um wenige Stunden. Die Einsatzmenge sollte dabei um ca. 20 % erhöht werden. Bei Rotweinmaischen sollte die Hefe in jedem Fall suspendiert werden und portionsweise beim Einmaischen zugegeben werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 Tabletten) auf 1000 l Most erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fertiggärung steckengebliebener Rotweine wird eine Zugabe von zusätzlich 15 g/hl SIHA Gärsalz (Diammoniumphosphat) empfohlen.

Produkteigenschaften

Mit der SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) werden bei der Maischegärung bessere Farbausbeuten erzielt. Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, die FarbadSORption der Hefe während der Gärung drastisch zu reduzieren. Diese sehr positive Eigenschaft der Hefe – die Farberhaltung bei Rotweinen – wird laufend durch weitere Selektion verstärkt und abgesichert. Mit der SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) vergorene Weine zeichnen sich durch eine schöne Fruchtigkeit und ein angenehmes Mouthfeeling aus. Weitere Ziele der Entwicklungsarbeit waren hohe Gäraktivität und -vitalität.

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutar Säure, flüchtige Säure und Ester. SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) kann bis 16 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers.

Sicherheit

Für SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) 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 Aktivhefe 10 (Red Roman) wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) 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 aufzubrauchen.

Lieferformen

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) hat die Artikel-Nummer 93.170 und wird in folgenden Verpackungen geliefert:

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

HS Zolltarif: 2102 10 90

Geprüfte Qualität

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) wird laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht.

Diese umfasst die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) entspricht den Reinheitskriterien des Internationalen Codex für Weinbehandlungsmittel und den Vorschriften der deutschen Weinverordnung.

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.