

# Nährstoff für Milchsäurebakterien- Starterkulturen

## SIHA BACTIFERM

B 2.4.6 · ISc  
05/2008

**SIHA BACTIFERM ist ein spezielles Nutrient zur Versorgung von Milchsäurebakterien mit essentiellen Nährstoffen. Es ist ein Kombinationspräparat aus einer Hefezellwand-aufbereitung ohne Kaseinbestandteile. Durch diese speziell abgestimmte Nährstoffkombination wird eine deutliche Verbesserung der Bakterienaktivität in Problemweinen erreicht. Im Gegensatz zu Weinhefen benötigen Milchsäurebakterien eine Vielzahl von Aminosäuren. Durch SIHA BACTIFERM kann der Biologische Säureabbau bei Störungen, Steckenbleiben oder ungünstigen Umgebungsbedingungen wieder in Gang gesetzt werden.**

Die spezifischen Vorzüge von SIHA BACTIFERM sind:

- ▶ Drastische Verbesserung des essentiellen Nährstoffangebotes
- ▶ Schnellerer und sicherer Säureabbau in Problemweinen
- ▶ Erweiterung des Aktivitätsfensters bei niedrigem pH-Wert, hohem Alkoholgehalt oder niedrigen Temperaturen
- ▶ Zeitgewinn und dadurch Minimierung des Risikos von Sekundärinfektionen
- ▶ Verbesserung des sensorischen Profils

### Anwendung und Dosage

SIHA BACTIFERM wird entweder vor Zugabe der Bakterien in den Wein eingerührt oder ein bereits beimpfter Wein wird einfach nachdosiert.

Die Anwendungsmenge beträgt ~10 g/hl, so dass die Packungseinheit für 2500 l ausreicht.

SIHA BACTIFERM entspricht dem Weincodex der O.I.V. und ist nach geltendem deutschem Weinrecht zugelassen.

### Produkteigenschaften

Durch die Anwendung von SIHA BACTIFERM werden Störungen während des BSA verhindert und die Bakterienaktivität in Problemweinen gefördert.

Bei ungünstigen Bedingungen für den BSA, wie z. B. niedrigem pH-Wert, hohem Alkoholgehalt, stark vorgeklärtem Jungwein und nährstoffarmen Weinen bietet SIHA BACTIFERM zusätzliche Sicherheit. Die darin enthaltene, speziell abgestimmte Nährstoffkombination zeigt eine deutliche Verbesserung der Bakterienaktivität.

Abb.1

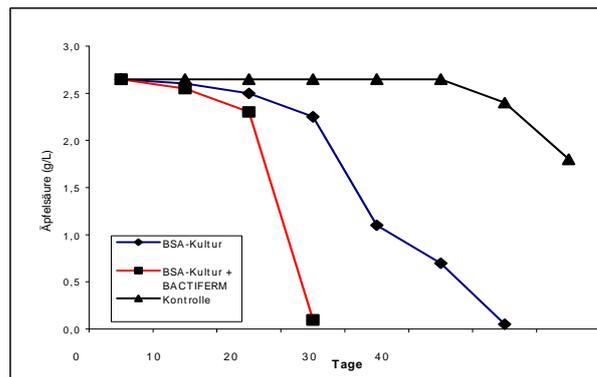


Abb. 1 zeigt analog den Abbau von Äpfelsäure vor und nach Zugabe von SIHA BACTIFERM.

### Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung von SIHA BACTIFERM sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt. Ein EG-Sicherheitsdatenblatt stellen wir auf Anfrage zur Verfügung.

## Lagerung

---

SIHA-BACTIFERM kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 6 °C 24 Monate gelagert werden. Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

## Lieferformen

---

SIHA BACTIFERM hat die Artikelnummer 93.440 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

265 g Aluminium-Verbundfolie

HS Zolltarif: 3821 00 00

## Geprüfte Qualität

---

SIHA BACTIFERM wird während des Herstellungsprozesses laufend auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Diese Prüfungen umfassen 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.