

Reinvergärung

SIHA PROFERM Plus

B 2.4.8.1 · ISc
06/2008

(Diammoniumhydrogenphosphat + Ammoniumsulfat + Vitamin B1+ spezielle Heferindenzubereitung)

SIHA PROFERM Plus ist ein neues optimiertes Kombinationspräparat aus Diammoniumhydrogenphosphat, Ammoniumsulfat, Vitamin B 1 und einer speziellen Heferindenzubereitung. Durch die gezielte Nährstoffzusammensetzung werden Stickstoff-, Phosphat- und Vitaminmangel im Lesegut sicher ausgeglichen und die Voraussetzungen zur schnellen Entfaltung des Hefestoffwechsels spürbar verbessert. Mit SIHA PROFERM Plus wird Gärstörungen bei der Weinbereitung gezielt vorgebeugt, besonders bei faulem Lesegut, stark vorgeklärten Mosten und bei Verdacht auf Spritzmittelrückstände.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA PROFERM Plus :

- ▶ Optimierte Kombination von Nährstoffen und Mineralstoffen
- ▶ Bessere, schnellere Hefevermehrung
- ▶ Sichert die Versorgung von essentiellen Nährstoffen in Mosten aus gestressten Weinbergslagen
- ▶ Reintönige Vergärung selbst in Problemmosten
- ▶ Vergrößert die innere Oberfläche während der Gärung
- ▶ Hohes Adsorptionspotential gegenüber gärhemmenden Hefegiften (z. B. Spritzmittelrückstände)

Anwendung und Dosage

Die Anwendungsmenge von SIHA PROFERM Plus beträgt maximal 40 g/hl.

SIHA PROFERM Plus wird direkt vor Zusatz der reaktivierten Trockenreinzuchtheefe (z. B. SIHA Aktivhefe 7) in dem Most gegeben. Eine weitere Gabe von SIHA PROFERM Plus ist ab Mitte der alkoholischen Gärung sinnvoll. Besonders der Anteil an inaktiven Hefezellwänden (Heferinde) kann ab der Mitte der Gärung von den aktiven Hefezelle verwendet werden. Die Einsatzmenge ist durch die VO (EWG) Nr. 822/87, Anhang VI auf die genannte Maximaldosage beschränkt. Bei höherer Dosage als 40 g/hl werden die Grenzwerte der genannten Bestandteile überschritten.

Auf gute Verteilung im Gärgewinde achten!

Produkteigenschaften

Durch die Anwendung von SIHA PROFERM Plus werden die Gärbedingungen gezielt verbessert; hefetoxische Fremdsubstanzen (z. B. Spritzmittelrückstände) werden adsorbiert und die innere Oberfläche im Gebinde wird vergrößert. Der Gärverlauf wird gezielt gefördert und der Endvergärungsgrad optimiert. Das Risiko für die Bildung unerwünschter Gärungsnebenprodukte wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure Pyruvat, (α-Keto-glutarat, flüchtige Säure und Ester) wird verringert und der SO₂-Bedarf spürbar gesenkt.

Das Risiko für gärbedingte Fremdtöne wird minimiert, so dass der Charakter des Weines mit einem reintönigen Sorten- und Lagenbukett klar hervortreten kann.

Bei der Fertiggärung von steckengebliebenen Weinen ist SIHA PROFERM Plus eine wirksame Unterstützung.

Sicherheit

Bei vorangegangener Gabe von SIHA Gärsalz und/oder SIHA Vitamin B1 sind die gesetzlichen Grenzwerte ebenfalls einzuhalten.

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

Nährstoff	Wirkung
Vitamine	für gute Entwicklung der Hefezellen
Stickstoff-N ₂	zur Synthese von Aminosäuren und Proteinen
Arginin	beeinflusst den Stickstoffzyklus
Sauerstoff	für Hefevermehrung und Synthese von Sterolen
Mineralstoffe Mg, Zn	für Gärung und als enzymatischer Co-Faktor
Sterole	Sicherung der Stoffwechselfunktionen unerlässlich zur Membransynthese während der Zellaktivität
Fettsäuren	ungesättigte Fettsäuren sind unbedingt notwendig für die Gärung

Lagerung

SIHA PROFERM Plus 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 PROFERM Plus hat die Artikelnummer 96.060 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

1 kg Aluminium-Verbundfolie Blockpack
25 x 1 kg Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton
10 kg Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

HS Zolltarif: 3821 00 00

Geprüfte Qualität

SIHA PROFERM Plus 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.