

Reinvergärung SIHA VARIOFERM

B 2.2.30 · CPr
08/2011

SIHA VARIOFERM ist eine hochaktive Trockenhefe-kombination aus *Saccharomyces cerevisiae* D4, SF8 und U17 zur sicheren und reintonigen Vergärung bei der Weinbereitung. Die Hefestämme wurden speziell für die Anwendung in Kombination nach allen oenologisch wichtigen Kriterien (moderate Gärung; hohe Dominanz über die Spontanflora; geringe Schaumbildung; rasche Sedimentation) selektioniert. Dadurch erhält das Lesegut mehr Einfluss auf den Anteil der gärungsführenden Hefestämme. SIHA VARIOFERM sichert mehr Variation und natürliche Vielfalt und bietet gleichzeitig die volle Sicherheit von Trockenreinzuchthefen.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA VARIOFERM:

- ▶ Volle Sicherheit von Trockenreinzuchthefen
- ▶ Perfekte wechselseitige Ergänzung der positiven Eigenschaften von drei speziell selektionierten Hefestämmen
- ▶ Überläßt dem Most, welche Stämme mit welchen Anteilen die Gärung führen
- ▶ Mehr Variation und natürlich Vielfalt bei der Weinbereitung

Anwendung

Die Moste müssen frühzeitig mit SIHA VARIOFERM beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung von wilden Hefen und unerwünschten Bakterien.

Dosageempfehlung (Richtwert): 20 g/hl

Dieser Richtwert sollte den individuellen Bedingungen (Gesundheit des Lesegutes, Temperatur, Fungizidrückstände, Gebindegrößen usw.) angepasst werden.

Der Gärbereich von SIHA VARIOFERM liegt zwischen 10 und 35 °C, am besten zwischen 18 und 22 °C. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

SIHA VARIOFERM wird idealerweise in die 10fache Menge einer Saft/Wassermischung von 20 – 30 °C eingerührt und nach ca. 10 Minuten und erneutem Durchrühren zum Most gegeben. Einmischen ist überflüssig, wenn der Most auf den Hefeansatz gepumpt wird.

SIHA VARIOFERM kann auch ohne Suspendierung direkt dem Most zugegeben werden. Die Angärzeit verlängert sich dadurch nur um wenige Stunden.

Um dennoch eine schnelle Angärung zu gewährleisten, sollte die Hefemenge um ca. 20 % erhöht werden.

Die Zugabe von 40 g/hl SIHA PROFERM (einer speziellen Heferinden/Hefenährstoff-Kombination zur Vermeidung von Gärstörungen) schafft noch günstigere Gär- und Stoffwechselbedingungen für die Hefe. Vor allem bei hoch vorgeklärten Mosten und bei Verdacht auf Spritzmittelrückstände hat sich der vorbeugende Zusatz von SIHA PROFERM bestens bewährt.

Produkteigenschaften

Die in SIHA VARIOFERM verwendeten Hefestämme wurden speziell im Hinblick auf die Anwendung in Kombination selektioniert. Sie zeichnen sich sämtlich durch einen sauberen Stoffwechsel aus und erzeugen kaum unerwünschte Gärnebenprodukte, wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutar Säure, flüchtige Säure und Ester. Damit werden Geschmacksbeeinflussungen durch gärungsbedingte Fehltöne nahezu ausgeschlossen.

SIHA VARIOFERM 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.

SIHA VARIOFERM weist mindestens 20 Milliarden lebensfähige gärraktive Hefezellen pro Gramm auf. Getränkschädliche Mikroorganismen sind nicht enthalten.

Sicherheit

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

Weiterer Hinweis: Wassergefährdungsklasse (WGK) = 0

Lagerung

SIHA VARIOFERM wird unter Schutzgas in gasdichter Aluminium-Verbundfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

SIHA VARIOFERM 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 VARIOFERM hat die Artikel-Nummer 93.100 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

HS Zolltarif: 2102 10 90

Geprüfte Qualität

SIHA VARIOFERM wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig 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.