

Hefenährstoff SIHA® PROFERM® Bio

Spezielles Hefezellwandpräparat für die Bio-Wein Bereitung

SIHA PROFERM Bio Hefenährstoff ist ein 100 % organisches, bio-zertifiziertes Nährstoffpräparat aus Hefezellwänden. SIHA PROFERM Bio Hefenährstoff ist angereichert an Mineralstoffen, Vitaminen, Sterolen und Lipiden verhilft zu einer sicheren Vergärung. Weiterhin kann SIHA PROFERM Bio Gärstockungen bei zuckerreichen Mosten vermeiden.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA PROFERM Bio Hefenährstoff:

- 100 % organisches, bio-zertifiziertes Hefenährstoffpräparat
- Zur sicheren und reintonigen Vergärung
- Selektive Adsorptionswirkung von unerwünschten Substanzen, insbesondere mittelkettige Fettsäuren
- Vorbeugung von Gärstockungen bei zuckerreichen Mosten

Anwendung und Dosage

Die maximale Anwendungsmenge von SIHA PROFERM Bio Hefenährstoff beträgt laut Verordnung (EU) 606/2009 40 g/hl. Bei höherer Dosage werden die Grenzwerte für Hefezellwandbestandteile überschritten.

SIHA PROFERM Bio Hefenährstoff kann dem Gärgebilde zu Beginn sowie während der gesamten alkoholischen Gärung zugegeben werden.

SIHA PROFERM Bio Hefenährstoff in der 10-fachen Wassermenge auflösen und dem Gärgebilde zugeben. Auf gute Verteilung im Gärgut achten!

Einsatzzweck	Anwendungsmenge (g/hl)	
	normale Bedingungen	schwierige Bedingungen
Sichere, reintonige Vergärung	20 -30 g/hl	30 g/hl
Vorbeugung von Gärstockungen	20 - 30 g/hl	30 g/hl
Bei zuckerreichen Mosten	30 – 35 g/hl	40 g/hl

Produkteigenschaften / Wirkung

Die Produktion von SIHA PROFERM Bio Hefenährstoff aus einem *Saccharomyces cerevisiae* Stamm kombiniert mit speziell ausgewählten Bio-Rohstoffen begründet die speziellen Produkteigenschaften. Zusätzlich wird während der Produktion die Hefezellwandbeschaffenheit sowie die Adsorptionswirkung kontrolliert.

SIHA PROFERM Bio Hefenährstoff ist angereichert an essentiellen, bioverfügbaren Mineralstoffen und Vitaminen zur sicheren Vergärung. Weiterhin wird die Bildung von SO₂-Bindungspartner wie Acetaldehyd, α -Ketoglutarat und Pyruvat reduziert.

Die spezielle Produktion verhilft durch die definierte Hefezellwandbeschaffenheit das gärfördernde Stoffe wie Fettsäuren (C10 - C14) adsorbiert und Gärstockungen behoben werden.

Der Gehalt an Sterolen und Lipiden unterstützt die Zellintegrität und Zellwandstabilität der aktiven Hefezelle und trägt somit zu einer vollständigen Vergärung bei alkoholreichen Weinen bei.

SIHA Proferm Bio Hefenährstoff ist eine spezielle bio-zertifizierte Hefezellwandzubereitung gemäß Nr. 15 Anhang I A der „Oenologie -VO (EG) Nr. 606/2009“ und entspricht den Kriterien der Verordnung (EG) 203/2012 für Biowein.



Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

SIHA PROFERM Bio Hefenährstoff 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 Bio Hefenährstoff hat die Artikelnummer 96.063 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

1 kg	Aluminium-Verbundfolie Packung
10 x 1 kg	Aluminium-Verbundfolie Packung im Karton

HS Zolltarif: 3821 00 00

Geprüfte Qualität

SIHA PROFERM Bio Hefenährstoff wird während des Herstellungsprozesses laufend auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Nordamerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

China

No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

Brasilien

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

Av. Julia Gaioli, 474 – Bonsucesso
07251-500 – Guarulhos, Brasilien
Tel: +55 11 2465-8822

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter filtration@eaton.com oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 2.4.8.7
09-2015

© 2015 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide