

## Reinvergärung SIHA® Aktivhefe 8 (Burgunderhefe)

### *Saccharomyces Cerevisiae*, Stamm WF 748

**SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) 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 und sicheres Durchgären auch unter ungünstigen Verhältnissen. Deshalb eignet sich dieser Hefestamm für die Gewinnung von farbstabilen Rotweinen der Rebsorten Spätburgunder, Schwarzriesling, Trollinger, Portugieser und anderen Rotweinsorten.**

Die spezifischen Vorzüge von SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe):

- Speziell für die Vergärung von Rotweinmaischen und Rotweinmosten
- Nachweislich weniger Farbverluste
- Langjährig selektioniert für Rotweine mit typischem Sortencharakter
- Rasches Angärvermögen
- Sparsame Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte

#### Anwendung

Die Moste oder Maischen sollen in jedem einzelnen Gärgebilde frühzeitig mit SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien.

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

Diese Mengen sind Richtwerte und sollten den individuellen Bedingungen (Gesundheit des Leseguts, Temperatur, Anwesenheit von Fungizidresten, Gebindegröße usw.) angepasst werden.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 20 – 26 °C, die Start- und Gärtemperatur sollte mindestens 12 °C betragen. Erhitzte Moste/Maischen dürfen erst nach Rückkühlung bzw. Abkühlung auf 20 °C mit SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) versetzt werden.

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Mischung von 30 – 35 °C eingerührt und nach etwa 10 Minuten und erneutem Durchrühren dem Most beigegeben. SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) 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 B<sub>1</sub> Hefenährstoff auf 1000 l Most erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fertiggärung steckengebliebener Rotweine wird eine Zugabe von zusätzlich 10 g/hl SIHA Gär Salz Hefenährstoff (Diammoniumphosphat) empfohlen.

#### Produkteigenschaften

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) erbringt besonders farbstabile und typische Rotweine. 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. Weitere Ziele der Entwicklungsarbeit waren hohe Gäraktivität und -vitalität.

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutar Säure, flüchtige Säure und Ester. SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) kann bis 16 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers.

#### 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 Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

## Lieferformen

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) hat die Artikelnummer 93.080 und wird in folgenden Verpackungen geliefert:

|            |   |
|------------|---|
| 125 g      | Aluminium-Verbundfolie                      |
| 12 x 125 g | Aluminium-Verbundfolie im Karton.           |
| 500 g      | Aluminium-Verbundfolie Blockpack            |
| 20 x 500 g | Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton. |

## Geprüfte Qualität

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) wird laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht. Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Die jeweilige nationale Gesetzgebung ist zu beachten.

### 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

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

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

### Singapur

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

### Brasilien

Rua Clark, 2061 - Macuco  
13279-400 - Valinhos, Brasilien  
Tel: +55 11 3616-8400

**Für weitere Informationen  
kontaktieren Sie uns per E-Mail  
unter [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) oder  
online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.2.8  
12-2016

© 2016 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