

## Reinvergärung SIHA® Aktivhefe 3

### *Saccharomyces cerevisiae*, Stamm WET 136

**SIHA Aktivhefe 3 ist ein reines hochaktives Trockenhefe-Konzentrat natürlicher Weinhefe aus deutschen Spitzenlagen. Diese Trockenreinzuchthefer bewirkt rasches Angären und sicheres Durchgären auch unter ungünstigen Verhältnissen. Deshalb eignet sie sich ebenso zur Vergärung von Mosten, Maischen und rückverdünnten Fruchtsaftkonzentraten wie für Umgärungen und das Fertiggären steckengebliebener Weine.**

Die spezifischen Vorzüge von SIHA Aktivhefe 3:

- Sehr rasches Angären, zuverlässiges Durchgären über einen weiten Temperaturbereich; sehr gute Kaltgäreigenschaften
- Verdrängt schnell Wildhefen und reduziert unerwünschte Gärnebenprodukte
- Ergibt reintonige Weine mit hervortretendem Charakter (klares Sorten- und Lagenbukett)
- Durch Einrühren leicht zu suspendieren = einfache Anwendung
- Geringe Schaumbildung

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten Moste und Maischen möglichst frühzeitig mit SIHA Aktivhefe 3 beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen Gärbedingungen	schwierigen Gärbedingungen
Traubenmost rot	10 – 15	10 – 20
Traubenmost weiß	10 – 15	10 – 20
Apfelmost	10 – 15	10 – 20
Fruchtmoste	10 – 15	15 – 20
Maischen	10 – 20	15 – 25
Fertiggärung steckengebliebener Weine		30 – 60

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

Der Gärbereich liegt zwischen 10 °C und 35 °C. Die optimale Gärtemperatur beträgt 15 – 22 °C. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

SIHA Aktivhefe 3 wird am besten in die zehnfache Menge Most-Wasser-Mischung von 20 – 30 °C eingerührt und nach etwa 10 Minuten und erneutem Durchrühren zum Most gegeben. Einmischen ist überflüssig, wenn der Most auf den Hefeansatz gepumpt wird.

SIHA Aktivhefe 3 kann auch ohne Suspendierung direkt dem Most zugegeben werden. Die Angärzeit verlängert sich dadurch nur um wenige Stunden. Um dennoch eine sichere Gärung zu gewährleisten, sollte die Hefemenge um ca. 20 % erhöht werden.

Bei Maischen sollte die Hefe vor dem Füllen direkt in das Gebinde gegeben werden, damit sie durch das Einpumpen gleichmäßig verteilt wird.

Die Zugabe von 600 mg SIHA Vitamin B<sub>1</sub> Hefenährstoff auf 1.000 l Most schafft noch bessere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fertiggärung steckengebliebener Weine wird eine Zugabe von 15 g/hl SIHA Gär Salz Hefenährstoff empfohlen.

Für die Fertiggärung steckengebliebener Weine und sichere Vergärung unter schwierigsten Bedingungen ist es günstig, die Hefe an die Gärbedingungen zu gewöhnen. Dies geschieht am einfachsten dadurch, dass man die für die gesamte Weinmenge erforderliche Hefemenge zu etwa 10 % des gesamten Gärgebände gibt und dort angären lässt bis etwa die Hälfte des noch vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Dann wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des fertig zu gärenden Weines gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.

#### Produkteigenschaften

Der für SIHA Aktivhefe 3 selektierte Hefestamm erbringt besonders fruchtige und saftige Weine. Er zeichnet sich durch sauberen Stoffwechsel aus und erzeugt kaum unerwünschte Gärnebenprodukte wie SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutar Säure, flüchtige Säure und Ester. Damit werden Geschmacksbeeinflussungen durch gärbedingte Fremdtöne ausgeschlossen. Der Charakter der Weine tritt in einem reintonigen Sorten- und Lagenbukett klar hervor.

Weitere Selektionsziele waren hohe Gäraktivität und Vitalität. SIHA Aktivhefe 3 zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt.

SO<sub>2</sub>-Mengen bis 80 mg/l werden von der Hefe noch toleriert. SO<sub>2</sub>-Gehalte im Most werden in der Regel bei der Vergärung verringert. Weine, die mit SIHA Aktivhefe 3 vergoren wurden, weisen nach der Gärung einen sehr geringen SO<sub>2</sub>-Bedarf auf.

Die Hefe 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.

Der Anteil an Fremdkeimen ist außerordentlich gering. Getränkeschädliche Mikroorganismen sind nicht vorhanden.

SIHA Aktivhefe 3 wird ständig in allen bedeutenden Weinbauländern der Welt auf die Einhaltung der Züchtungsparameter kontrolliert. Ihre positiven Eigenschaften werden fortlaufend durch weitere Selektionen verstärkt und abgesichert.

### 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 3 wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

SIHA Aktivhefe 3 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 aufzubrechen.

### Lieferformen

SIHA Aktivhefe 3 hat die Artikel-Nummer 93.030 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

40 g	Aluminium-Verbundfolie
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
1 x 10 kg	Aluminium-Verbundfolie im Karton

### Geprüfte Qualität

SIHA Aktivhefe 3 wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf hohe Produktgüte überwacht. Strenge Kontrollen erfolgen ferner 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 2.2.2  
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