

## Fermentazione pura SIHA® CRYAROME

### Lievito aromatico e per la fermentazione a freddo, *Saccharomyces Cerevisiae*

Il lievito SIHA CRYAROME è un lievito speciale con eccellenti caratteristiche di fermentazione a freddo ed elevata resa aromatica. Tollerante delle temperature fino a 15 °C e completa in modo sicuro la fermentazione anche a temperature più basse. È adatto per uso enologico sia in bianco sia in rosso. Crea dei vini marcatamente speziati, freschi. Nei vini passiti aumenta in particolare l'eleganza e la complessità. Fermenta in modo continuo e lento, ma completa sempre la fermentazione, anche nei mosti problematici. Per questo motivo, è particolarmente adatto per la fermentazione di mosti e pigiati, ma anche per la rifermentazione ed il completamento della fermentazione di vini con arresto di fermentazione.

Vantaggi specifici del lievito SIHA CRYAROME:

- Avviamento veloce della fermentazione, completamento sicuro in un'ampia gamma di temperature; eccellenti caratteristiche di fermentazione a basse temperature, anche inferiori a 15 °C
- Elevata liberazione di componenti aromatici intrinseci dell'acino nonché di aromi di fermentazione speziati – Sauvignon blanc
- Rimuove velocemente lieviti selvaggi e batteri, impedisce prodotti secondari di fermentazione indesiderati
- Tolleranza all'alcol fino a 16 gradi

#### Applicazione

Generalmente i mosti o pigiati devono essere inoculati presto con il lievito SIHA CRYAROME. Tempi prolungati di permanenza prima dell'avoriscono la moltiplicazione incontrollata di lieviti selvaggi e batteri indesiderati. I problemi di fermentazione si evitano in modo affidabile con il seguente dosaggio:

Tipo d'impiego	Quantità applicata g/hl in condizioni di fermentazione	
	normali	difficili
Mosto d'uva rossa	15 – 20	20 – 30
Mosto d'uva bianca	15 – 20	20 – 30
Mosto di mele	15 – 20	20 – 30
Mosti di frutta	15 – 20	20 – 30
Pigiati	20 – 25	20 – 30
Completamento di vini con arresto di fermentazione		30 – 60

Nel caso di temperature inferiori ai 15 °C, aumentare la quantità impiegata di 5 – 10 g/hl.

Si tratta di valori indicativi, le quantità sono da adattare secondo le condizioni individuali (salute del raccolto, temperatura, presenza di residui di fungicidi, volume della botte ecc.).

Il campo di fermentazione è tra 15 e 20 °C. Più elevato è il contenuto alcolico, più bassa deve essere la temperatura di fermentazione. La temperatura ottimale di fermentazione tra 15 e 20 °C. In caso di lotti grandi bisogna garantire un raffreddamento sufficiente.

Il lievito SIHA CRYAROME viene mescolato nella proporzione di 1 unità in 10 unità di mosto ed acqua a 30 – 35 °C, e dopo 10 minuti ed un'ulteriore mescolata aggiunto al mosto. Non è necessario mescolare, se il mosto viene pompato sullo starter.

Il lievito SIHA CRYAROME può essere aggiunto al mosto anche senza previa sospensione. Il tempo di avviamento della fermentazione si prolunga in questo caso solo di poche ore. Per garantire comunque una fermentazione sicura, è meglio aumentare la quantità di lievito del 20 % circa.

Quando si tratta di pigiati, il lievito dovrebbe essere introdotto prima del riempimento direttamente nella botte, per raggiungere una distribuzione uniforme durante il riempimento.

L'aggiunta di 600 mg/1.000 l di sostanza nutritiva con vitamina B<sub>1</sub> SIHA rende le condizioni di moltiplicazione, fermentative e metaboliche ancora migliori. Per il completamento della fermentazione di vini con arresto di fermentazione, si consiglia l'aggiunta di 20 g/hl di sale nutritivo SIHA.

Per il completamento di vini con arresto di fermentazione e la fermentazione sicura in condizioni difficilissime, è vantaggioso abituare il lievito alle condizioni di fermentazione. Il modo più facile è quello di aggiungere il lievito necessario per tutta la quantità di vino a un 10 % del prodotto e poi si lascia avviare la fermentazione fino a quando è consumata circa la metà dello zucchero ancora presente. Poi si aggiunge questo starter al 90 % del vino da completare. I lieviti abituati in tal modo si avviano di solito più facilmente e tendono meno a morire del lievito aggiunto direttamente alla quantità complessiva.

### **Caratteristiche del prodotto**

---

Il ceppo selezionato per il lievito SIHA CRYAROME produce dei vini particolarmente speziati e fruttati. Il ceppo è caratterizzato da un metabolismo pulito e crea pochissimi prodotti di fermentazione secondari come SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, acetaldeide, acido piruvico, acido α-chetoglucarico, acido volatile ed estere. In tal modo si escludono influenze del gusto da note estranee causate dalla fermentazione.

Ulteriori obiettivi selettivi erano un'elevata attività e vitalità fermentativa.

il lievito SIHA CRYAROME ha un andamento fermentativo favorevole con un elevato grado di fermentazione finale. Lieviti selvaggi e batteri indesiderati vengono soppressi.

Quantità di SO<sub>2</sub> fino a 80 mg/l vengono ancora tollerate dal lievito.

Contenuti di SO<sub>2</sub> nel mosto vengono diminuiti di solito solo durante la fermentazione. Vini fermentati con il lievito SIHA CRYAROME hanno un fabbisogno molto contenuto di SO<sub>2</sub> dopo la fermentazione.

Il lievito può produrre fino a 16 gradi alcolici. La resa alcolica pratica corrisponde al 47 % circa dello zucchero da fermentare. Per ogni kilogrammo di zucchero consumato vengono liberati 546 kJ (130 kcal) di calore circa. Non sono presenti dei microrganismi nocivi per le bevande.

### **Sicurezza**

---

Con l'impiego conforme alle prescrizioni e una lavorazione a regola d'arte, non è noto nessun effetto negativo.

Altre indicazioni sulla sicurezza si trovano nella scheda di dati di sicurezza, da scaricare sempre nella versione aggiornata dalla nostra homepage.

### **Immagazzinamento**

---

Il lievito SIHA CRYAROME viene fornito sotto gas protettivo in fogli stratificati di alluminio a tenuta stagna. L'imballo è sottovuoto, l'integrità è facilmente controllabile.

il lievito SIHA CRYAROME può essere conservato con imballo integro tra 4 e 10 °C per quattro anni. Per un breve periodo, può essere conservato anche a 20 °C.

Le scatole iniziate devono essere consumate immediatamente.

### **Formati**

---

il lievito SIHA CRYAROME ha il codice articolo 93.150, e viene fornito nelle seguenti unità di controllo:

500 g	Fogli stratificati di alluminio nel pacco a blocchi
20 x 500 g	Fogli stratificati di alluminio nel pacco a blocchi nella scatola

### **Qualità controllata**

---

Durante il processo di produzione, il lievito SIHA CRYAROME viene regolarmente controllato per l'elevata qualità del prodotto.

Controlli severi vengono effettuati subito prima e durante l'imballaggio finale.



**Nord America**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gratuito: 800 656-3344  
(solo in Nord America)  
Tel: +1 732 212-4700

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

**Europa/Africa/Medio Oriente**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Germania  
Tel: +49 2486 809-0

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

Friedensstraße 41  
68804 Altlufheim, Germania  
Tel: +49 6205 2094-0

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

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

**Per ulteriori informazioni  
contattateci per e-mail all'indirizzo:  
[filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) o visitate il  
sito: [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

IT  
3 B 2.2.23  
12-2016

© 2016 Eaton. Tutti i diritti riservati. Tutti i marchi commerciali e i marchi registrati sono proprietà delle relative aziende. Tutte le informazioni e le raccomandazioni contenute nel presente opuscolo, relative all'utilizzo dei prodotti qui descritti, si basano su collaudi ritenuti affidabili. Rientra tuttavia nella responsabilità dell'utilizzatore accertare l'idoneità di questi prodotti per il suo proprio utilizzo. Dato che l'utilizzo da parte di terzi ricade al di fuori della nostra sfera d'influenza, Eaton non fornisce alcuna garanzia, esplicita o implicita, per gli effetti o per gli esiti conseguenti di tale utilizzo. Eaton non assume alcuna responsabilità civile riguardo all'utilizzo dei presenti prodotti da parte di terzi. Le informazioni qui contenute non devono essere considerate complete, potendo essere necessarie o auspicabili successive informazioni in caso di circostanze straordinarie o in base a leggi vigenti o disposizioni delle autorità.



Powering Business Worldwide