

Reinvergärung

SIHA Rubino Cru

B 2.2.96 · ISc
08/2010

(Rotweihefe, *Saccharomyces cerevisiae*)

SIHA Rubino Cru ist eine neu selektionierte Hybrid-Reinzuchtheife mit besonderer Aromenausprägung für Rotweine. Sie Selektion von SIHA Rubino Cru basiert auf den Selektionskriterien der Fruchtigkeit, Farbstabilität und der Gärsicherheit. Besonders geeignet ist diese Rotweihefe für Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling sowie für die Roséweinproduktion.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA Rubino Cru:

- ▶ Zuverlässiges, sicheres Durchgären bei Gärtemperaturen von 18 – 25 °C
- ▶ Aromatische Rotweine mit Mokka- und Zartbitter-Aromen
- ▶ Niedriger Hefenährstoffbedarf
- ▶ Rehydratation ohne Schaumbildung

Anwendung

Grundsätzlich sollten Moste und Maischen möglichst frühzeitig mit SIHA Rubino Cru beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung von wilden Hefen und unerwünschten Bakterien.

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei normalen (18 – 20 °C) Gärbedingungen	
	normalen	schwierigen
Traubenmost rot	15 – 20	20 – 30
Traubenmaische rot	20 – 25	25 – 30

Diese Dosagemengen sind Richtwerte und sollten den individuellen Bedingungen (Gesundheit des Leseguts, hefeverfügbaren Nährstoffen usw.) angepasst werden.

Der Gärbereich liegt zwischen 17 – 30 °C. Die optimale Gärtemperatur liegt bei 18 – 25 °C.

SIHA Rubino Cru in die 10-fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 37 °C einrühren und nach etwa 2 – 3 Stunden und erneutem Durchrühren zum Most geben. Bitte beachten, die Reinzuchtheife SIHA Rubino Cru bildet keine oder nur eine sehr schwache Schaumkrone.

Der Zusatz von inaktiven Hefenährstoffen während der Rehydrierung fördert die Bildung von aktiven Hefezellen und verhilft zu einer verbesserten Gärleistung der Hefe.

Produkteigenschaften

SIHA Rubino Cru ist ein selektionsierter Hefestamm hergestellt durch ein Hybridisierungsverfahren der über eine ausgeprägte Aromenbildung in Richtung Mokka- und Zartbitter-Aromen bei Rotweinen verfügt.

Der Hefestamm zeichnet sich durch eine geringe Bildung von Gärungsnebenprodukten, wie SO₂ und Acetaldehyd aus. SIHA Rubino Cru unterdrückt unerwünschte Wildhefen durch eine sehr schnelle Angärung und Hefezell-Vermehrung. SIHA Rubino Cru ist eine Reinzuchtheife mit Killer-Faktor.

SO₂-Mengen bis zu 40 mg/l werden von der Hefe noch toleriert.

SIHA Rubino Cru kann bis zu 15,5 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckerumsatz werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt.

Sicherheit

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

Lagerung

SIHA Rubino Cru wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

SIHA Rubino Cru 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 aufzubrechen.

Lieferformen

SIHA Rubino Cru hat die Artikel-Nummer 93.087 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

HS Zolltarif Nr.: 2102 10 90

Geprüfte Qualität

SIHA Rubino Cru wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf hohe Produktgüte überwacht. Diese Kontrolle umfasst die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

SIHA Rubino Cru entspricht den Reinheitskriterien des Internationalen Codex für Weinbehandlungsmittel und den Vorschriften der deutschen Weinverordnung.

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.