

Reinvergärung

SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe)

B 2.2.6 · CPr
01/2012

(*Sacharomyces cerevisiae*, Stamm D 576)

SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) ist ein reines, hochaktives Trockenhefe-Konzentrat natürlicher Weinhefe, welches aus deutschem Rieslingmost in langjähriger Selektion isoliert wurde.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe):

- ▶ Aus deutschem Rieslingmost isoliert.
- ▶ Langjährig selektioniert für ausgeprägten Rieslingcharakter.
- ▶ Hohe Varianz der einzelnen Gärgebinde, da typisches Sorten- und Lagenbukett unterstützt wird.
- ▶ Geringe Schaumbildung.
- ▶ Rasches Angärvermögen.
- ▶ Sparsame Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte (SO₂, Acetaldehyd, flüchtige Säure, H₂S, Ester).

Anwendung

Die Moste in jedem einzelnen Gärgebinde sollten frühzeitig mit SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung von wilden Hefen und unerwünschten Bakterien.

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Weißwein	15 – 20	20 – 30

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Leseguts, der Temperatur, der Anwesenheit von Fungizidresten, der Gebindegröße usw. angepasst werden.

Die optimale Gerätetemperatur liegt zwischen 15 und 22 °C, wobei die Start- und Gärtemperatur mindestens 10 °C betragen sollte.

SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Mischung von 20 – 30 °C eingerührt und nach etwa 10 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most zugegeben. SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) 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.

Die Zugabe von 600 mg SIHA Vitamin B 1 (2 Tabletten) auf 1000 l Most erbringt noch günstigere Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fertiggründung steckengebliebener Weine wird eine Zugabe von zusätzlich 15 g/hl SIHA Gär Salz (Diammoniumphosphat) empfohlen. Hierbei ist es vorteilhaft, die Hefe an die Gärbedingungen zu gewöhnen. Dabei wird die für die vergärende Weinmenge erforderliche Hefemenge zu etwa 10 % des gesamten Gärguts gegeben, bis etwa die Hälfte des vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Danach wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des zu vergärenden Weins gegeben.

Produkteigenschaften

SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) erbringt besonders fruchtige und typische Rieslingweine. Der Weincharakter tritt in einem reintonigen Sorten- und Lagenbukett klar hervor. Gärnebenprodukte wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutar Säure, flüchtige Säure und Ester werden unterdrückt.

Die Hefe kann bis zu 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. SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) bildet während der Gärung außerordentlich geringe Mengen an Glucan und Urethan.

Sicherheit

Für SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) sind keine sicherheitstechnischen Angaben erforderlich, da dieses Produkt direkt zur Lebensmittelherstellung dient. Bei Lagerung, Handhabung und Transport besteht keinerlei Gefahr für Mensch und Umwelt.

Weitere Hinweise:
Wassergefährdungsklasse (WGK) = 0

Lagerung

SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) wird unter Schutzgas in luftdichter Aluminium-Verbundfolie geliefert. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C 3 Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolge n. Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) hat die Artikelnummer 93.070 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

100 g	Aluminium-Verbundfolie
25 x 100 g	Aluminium-Verbundfolie im Karton
500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

HS Zolltarif: 2102 10 90

Geprüfte Qualität

SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Diese Prüfungen umfassen die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Abfüllung.

SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) flüssig 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.