

Reinvergärung

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe)

B 2.2.8 · ISc
08/2004

(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 in jedem einzelnen Gärgebilde sollen frühzeitig mit SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung von wilden Hefen und unerwünschten Bakterien!

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

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Leseguts, der Temperatur, der 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 nach 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 B1 (2 Tabletten) auf 1000 l Most erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fertigvergärung steckengebliebener Rotweine wird eine Zugabe von zusätzlich 10 g/hl SIHA Gär Salz (Diammoniumphosphat) empfohlen.

Produkteigenschaften

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) erbringt besonders farbstabile und typische Rotweine. Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, die Farbsorption 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 Burgunderhefe erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO₂, H₂S, 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

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

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) 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 aufzubrauchen.

Lieferformen

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) hat die Artikel-Nummer 93.080 und wird in folgenden Verpackungen 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 8 (Burgunderhefe) wird laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht.

Diese umfasst die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) 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.