

Čisté kvašení SIHA® Aktivhefe 9



Saccharomyces Bayanus, výběr Chorvatsko

SIHA Aktivhefe 9 z řady Eaton's Begerow Product Line je vyselektovaná ušlechtilá kvasinka, která byla izolována ze spontánního kvašení v Chorvatsku. Cílem výběru byly čisté tóny vína a bezpečné kvašení bez signifikantní tvorby těkavých kyselin. SIHA Aktivhefe 9 klade důraz na charakteristické vlastnosti odrůd bílých vín. Kmen kvasinek je vhodný zejména pro výrobu svěžích bílých vín odrůd Ryzlink, Sylvánské zelené nebo Müller-Thurgau.

Specifické přednosti SIHA Aktivhefe 9:

- Nízká tvorba těkavých kyselin
- Rychlý rozkvas a prokvašení
- Neodbourává kyselinu jablečnou
- Obzvláště vhodné pro odrůdy jako Ryzlink, Müller-Thurgau a Sylvánské zelené

Použití

V zásadě by měly být mošty naočkovány SIHA Aktivhefe 9 co nejdříve. Delší doba stání podporuje nekontrolované množení divokých kvasinek a nežádoucích bakterií. Uvedené dávkování v tabulce spolehlivě zabrání problémům při kvašení.

Účel použití	Dávka v g/hl g/hl	
	normální podmínky kvašení	obtížné
Bílé víno	15 - 20	20 -30

Uvedená množství jsou pouze orientační a měli byste je přizpůsobit individuálním podmínkám podle zdravotního stavu hroznů, teploty, velikosti nádoby atd. U větších nádob je třeba zajistit dostatečné chlazení.

SIHA Aktivhefe 9 jsou nejlépe vmíchány a rehydratovány v 10násobném množství směsi moštu/vody při 35 °C. Rehydratační fáze může být podpořena přidáním SIHA SpeedFerm (20 g/hl).

Optimální teplota kvašení je mezi 16 a 20 °C. Startovací teplota by měla být nejméně 16 °C, pokud nasadíte do moštu SIHA Aktivhefe 9.

Přidání 600 mg výživy kvasinek SIHA® Vitamin B₁ na 1.000 l vína přináší ještě příznivější podmínky pro množení, kvašení a látkovou výměnu. K podpoře problémových hroznových moštů se doporučuje dodatečný přírůstek 20 g/hl výživy kvasinek SIHA PROFERM® H⁺. Dodržujte aktuální právní předpisy.

Vlastnosti produktu

Výběrem se podařilo dosáhnout vysoké toleranci alkoholu 14,0 Vol.-%. Kvasinky vyžadují mírnou potřebu výživy během alkoholového kvašení.

SIHA Aktivhefe 9 umožňuje příznivý průběh kvašení s vysokým stupněm konečného kvašení. Divoké kvasinky a nežádoucí bakterie jsou potlačovány.

SIHA Aktivhefe 9 vykazují velmi nízkou tvorbu těkavých kyselin a odpovídajících sloučenin esterů.

SIHA Aktivhefe 9 může vyprodukovat až 14,0 Vol.-% alkoholu. Praktická alkoholová výtěžnost činí ca. 47 % kvasícího cukru. Každý kg cukru při přeměně uvolní ca. 546 kJ (130 kcal) tepla.

Bezpečnost

Při správném použití a zpracování nejsou známy nepříznivé účinky.

Další údaje o bezpečnosti jsou kdykoli ke stažení z našich domovských stránek v podobě aktuálního bezpečnostního listu.

Skladování

SIHA Aktivhefe 9 je balena pod ochranným plynem do vzduchotěsné hliníkové vícevrstvé fólie. Balení je vakuované, a proto lze snadno zkontrolovat jeho neporušenost.

SIHA Aktivhefe 9 se může skladovat po dobu 4 let v neporušeném balení. Na krátkou dobu může skladování probíhat při 20 °C.

Otevřené balení ihned spotřebujte.

Druhy balení

SIHA Aktivhefe 9 má kód výrobku 93.090 a je dodáván v následujících jednotkách balení:

500 g	Hliníková vícevrstvá fólie	blockpack
20 x 500 g	Hliníková vícevrstvá fólie	blockpack v kartonu

Kód nomenklatury: 2102 10 90

Ovařená kvalita

U kvasinek SIHA Aktivhefe 9 se během procesu výroby pravidelně kontroluje vysoká jakost výrobku. Přísné kontroly se provádí přímo před a během balení.