

SIHA FrioFerm

Дрожди за ферментация при ниски температури *Saccharomyces cerevisiae*

SIHA FrioFerm са нови селектирани дрожди с отлична ферментация при ниска температура ~ 12°C. Ферментацията протича напълно. Подходящи са еднакво за бели и червени вина. Благодарение на редуцираните температури и равномерната ферментация се образуват характерни ферментационни аромати.

Характеристика:

- Бърз старт и пълна равномерна ферментация при ~12°C
- Образуват характерни нискотемпературни ферментационни аромати
- Подсилват образуването на характерните сортови аромати
- Малка потребност от хранителни вещества
- Алкохолна толерантност до 14 обемни%
- Напълно протичаща ферментация – до край

Приложение:

Принципно мъстите или кашата трябва възможно най-бързо да се засеят с SIHA FrioFerm. Дългото настойване при тези температури благоприятства неконтролираното размножаване на диви дрожди. Много добър растеж особено при ниски температури показват щамовете Клоекера и Ханзения Спора както е нежелани бактерии.

Дози:

- При червена или бяла мъст, при 12°C и нормални условия: 15-20 г/хл, при тежки условия 20-30 г/хл
- При бяла и червена каша 20-25 г/хл при 12°C и нормални условия и 25-30 г/хл при тежки условия 25-30 г/хл
- При плодови мъсти 10-15 г/хл при нормални и 15-25 г/хл при тежки условия

Тези данни са ориентировъчни и се коригират според състоянието на гроздето, азотна запасеност и др.

Температурният диапазон на ферментация е 10-25°C. Оптималната ферментационна температура е в диапазона 12-17°C. При съдове с голям обем да се предвиди охлаждане.

Активиране

Дрождите се разбъркват в смес 50%:50% вода и гроздова мъст с температура 35-37°C 10 пъти по-голямо от количеството на дрождите. След 10 минути се разбъркват отново и се добавят към мъстта или кашата. Равномерното им разпределение в обема на ферментатора е препоръчително, затова е добре мъстта да се подаде върху предварително изсипаните във ферментатора активирани дрожди.

SIHA FrioFerm могат да се засеят директно и без рехидратиране но ние не препоръчваме този начин тъй като стартът на ферментацията се удължава с няколко часа и дозата на дрождите трябва да се увеличи с 20%. При засяване на каши дрождите да се добавят при помпата за по-равномерно разпределение.

Добавянето на 600 мг на 1000 литра мъст/каша (2 таблетки) SIHA Витамин В1 при ниските ферментационни температури, подобряват метаболизма на дрождените клетки.

Дрождите се отличава с незначително отделяне на SO₂, ацеталдехид, пируват, α-кетоглутаратл SIHA FrioFerm подтиска нежеланите диви дрожди и бактерии, чрез бързият си старт и интензивно размножаване. SO₂ в количества от около 70 мг/л се понасят все още от дрождите. Тези дрожди произвеждат до 14% алкохол. Практически рандемана на алкохол достига 47% от ферментираната Захар. При ферментирането на 1 кг Захар се отделят 546 kJ или 130 kcal топлина.

Тези дрожди са безопасен продукт не увреждащ човешкото здраве или околна среда. Показателят за вреда върху водата WGK=0

Дрождите са опаковани в среда от инертен газ в многослойно алуминиево фолио. Опаковката е запечатана във вакуум. Така контролът за херметичност е лесен.

SIHA FrioFerm се запазват при 4-10°C без промяна 3 години. Допустими са и температури от около 20°C за кратко време. Отворените опаковки да се използват възможно по-бързо.

Продуктов № 93.086 и се предлага в

- Опаковки от 500 грама – алуминиев многослоен блок-пак
- В кашон 20 бр x 500 гр - алуминиев многослоен блок-пак
- В опаковка 10 кг - алуминиев многослоен блок-пак

Тарифен № 2102 10 90

Производителят гарантира качествен контрол по време на производството и опаковането на готовия продукт върху техническите и функционални параметри и безопасността на продуктал SIHA FrioFerm отговаря на изискванията за чистота на Международния Кодекс на продуктите за винопроизводство.