

SIHA White Arome

Дрожди за ферментация при ниски температури *Saccharomyces cerevisiae*

SIHA White Arome са нови селектирани дрожди с особено силно подчертаване на ароматите при сортовете Ризлинг, Пино Блан, Пино Гри, Гутедел и Мускатови сортове

Характеристика:

- Отлична пълна ферментация при температури 18-20°C, водеща до хармонични бели вина с много добър плодов аромат и запазване на сортово-типичните аромати.
- Дрождите със средна потребност от хранителни вещества.

Приложение:

Принципно мъстите или кашата трябва възможно най-бързо да се засеят с SIHA White Arome. Дългото настойване при тези температури благоприятства неконтролираното размножаване на диви дрожди и нежелани бактерии.

Дози:

- При гроздова мъст, при 18-20°C и нормални условия: 15-20 г/хл, при тежки условия 20-30 г/хл
- При гроздови каши 20-25 г/хл при 18-20°C и нормални условия и 25-30 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 17- 25°C.

Активиране

Дрождите се разбъркват в смес 50%:50% вода и гроздова мъст, с температура 35-37°C, с 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 White Arome 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 екстракти от неактивни дрожди при рехидратирането стимулира размножаването - до голям брой активни дрождени клетки, водещи до пълна ферментация. Препоръчва се доза от 20 г/хл от комбинираният препарат SIHA Proferm Plus.

Дрождите се отличават с почертано образуване на типичните за сорта аромати (висши алкохоли и техните естери) при белите вина. Този щам се отличава с незначително образуване на SO₂, ацеталдехид, пируват, α-кетоглутарат.

SIHA White Arome подтиска нежеланите дивни дрожди и бактерии, чрез бързият си старт и интензивно размножаване.

SO₂ в количества от около 50 мг/л се толерират от тези дрожди. 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 White Arome 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 продукта SIHA White Arome отговаря на изискванията за чистота на Международния Кодекс на продуктите за винопроизводство.