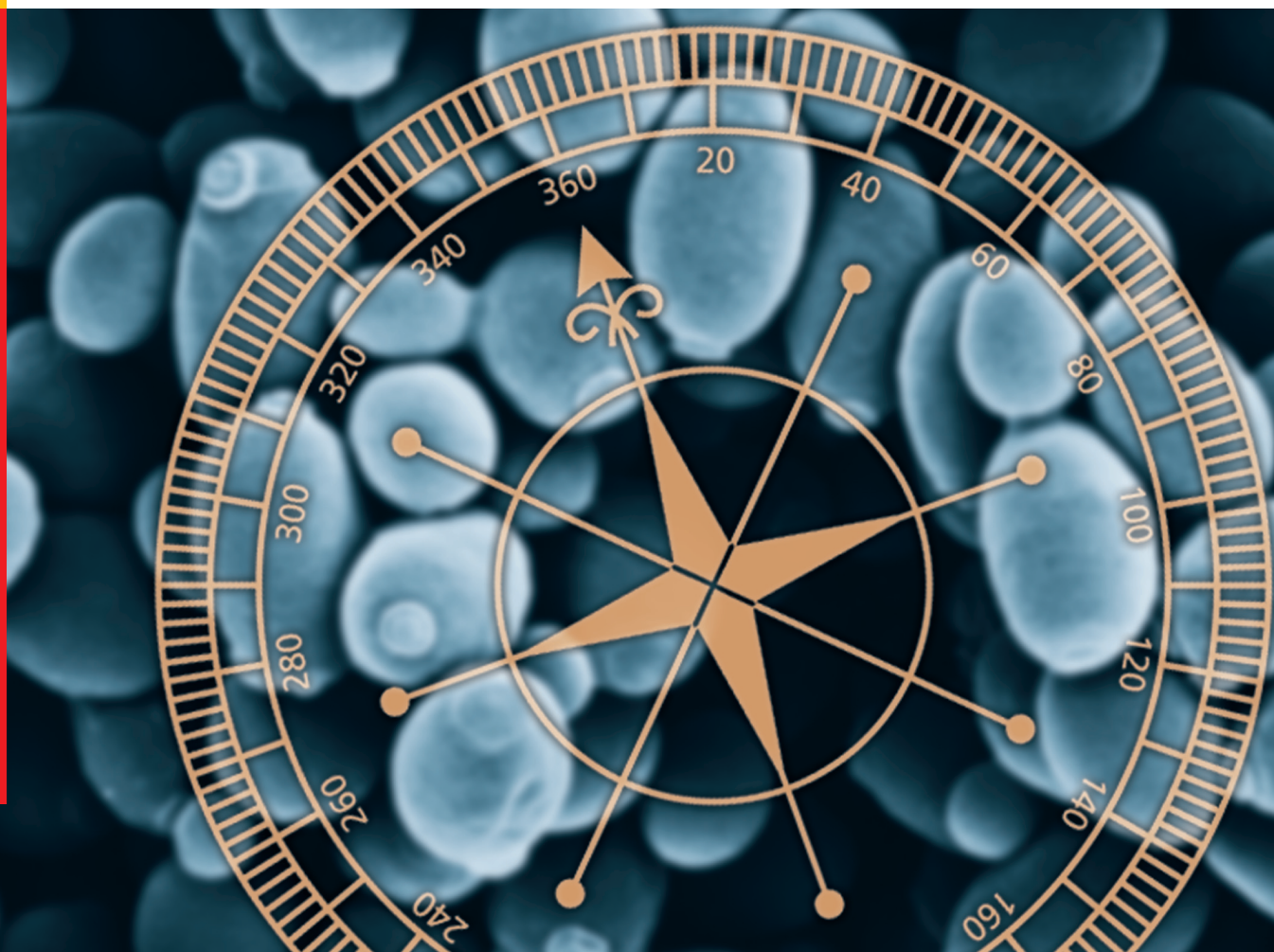
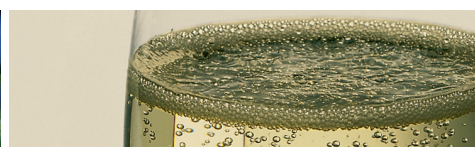


SIHA Навигатор по дрожжам



Дрожжи – особые свойства

Наименование	Особенно подходят для	Дозировка	Аромат	Брожение
Дрожжи для белых вин				
SIHA Активные дрожжи 3 <i>Sacch. cerevisiae</i>	Сильванер, Мюллер-Тургау, Пино Блан, Пино Гри, Португизер, Зеленый Велтлингер	15 – 20 г/100 л, макс. 40 г/100 л при неблагоприятных условиях	Фруктовые до нейтральных ароматы брожения, сохраняют сортовой характер	Предпочтительно сусло со сбалансированным содержанием питательных веществ, азот, доступный дрожжам ≥ 200 мг/л. Параметры брожения: 15 – 22 °C
SIHA Активные дрожжи 7 (Рислинговые дрожжи) <i>Sacch. cerevisiae</i>	Рислинг, Мюллер-Тургау, сорта Муската, Пряный Траминер, Совиньон Блан	15 – 20 г/100 л, макс. 40 г/100 л при неблагоприятных условиях	Ароматические дрожжи, усиливают сортовой аромат, как например, тропических фруктов, ананаса и цитрусов	Высокая степень выбраживания, средняя скорость брожения. Параметры брожения: 15 – 20 °C
SIHA VARIOFERM <i>Sacch. cerevisiae</i>	Рислинг, Шардоне, Пино Блан, Пино Гри, отлично подходят для вин в бочках Barrique	15 – 20 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Очень хорошее образование ароматов, ароматы персика и маракуйи, дрожжи для „контролируемого“ спонтанного брожения	Замедленное брожение. Предпочтительно высококачественное сусло, важно: NTU > 70. Параметры брожения: 15 – 18 °C
SIHA CRYAROME <i>Sacch. cerevisiae</i>	Совиньон Блан, Рислинг, Мюллер-Тургау, Сильванер, Мускателлер, Вельшрислинг, новые сорта	15 – 20 г/100 л, при температуре ниже 15°C дозировку необходимо повысить минимум до 5 г/100 л	Выраженное образование пряных фруктовых эфиров, сочетание отличных свойств холодного брожения с высоким выходом ароматических веществ	Предпочтительна температура 15 °C, минимум 10 °C, азот, доступный дрожжам ≥ 120 мг/л. Параметры брожения: 13 – 18 °C
SIHA WhiteArome <i>Sacch. cerevisiae</i>	Рислинг, Пино Блан, Пино Гри, Гутедель, сорта Муската	15 – 20 г/100 л, 25 – 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Образование интенсивных, типично сортовых ароматов (высшие спирты и их эфиры)	Температура брожения: 18 – 20 °C
SIHAFERM Pure Nature Дикие/чистые культуры дрожжей 2 в 1 упаковке	Рислинг, Пино Гри, Пино Блан, Сильванер, Шардоне	Начало брожения: 20 г/100 л SIHAFERM Nature После снижения 15°C 20 г/100 л SIHAFERM Pure	„Положительные ароматы спонтанного брожения“; ароматы брожения и высшие спирты	Средняя скорость начала брожения с SIHAFERM Nature, быстрое брожение с SIHAFERM Pure. Параметры брожения: 15 – 20°C. Сусло - свободный SO ₂ : < 10 мг/л SO ₂
SIHAFERM Frio <i>Sacch. cerevisiae</i>	Шардоне, Сильванер, Рислинг, местные сорта винограда	20 – 25 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Ароматы холодного брожения, интенсивные фруктовые эфиры („леденцовые нотки“)	Быстрое начало брожения. Стойкость к алкоголю до 15 % об. Параметры брожения: 12 – 23 °C
SIHAFERM Element <i>Sacch. cerevisiae</i>	Рислинг, Пино Гри, Пино Блан, Шардоне	20 – 25 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Незначительное образование фруктовых эфиров, повышенное образование монотерпенов	Умеренное брожение. Стой- кость к алкоголю 13,5 % об. Температура брожения: 19 – 22°C
Дрожжи для красных вин				
SIHA Активные дрожжи 8 (Дрожжи Бургундер) <i>Sacch. cerevisiae</i>	Пино Нуар, Мерло, Пинотаж, Черный Рислинг, Сан Лаурен, Цвигельт, отлично подходят для вин Barrique, особенно для высококачественных и насыщенных красных вин	15 – 20 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Ароматы темных ягод, как, например, ежевики, смородины, вишни, классический тип Пино	Равномерное, не слишком быстрое брожение. Стойкость к суслу с недостатком питательных веществ, стойкость к алкоголю до 16 % об. азот, доступный дрожжам < 100 мг/л. Параметры брожения: 25 – 28 °C
SIHA Активные дрожжи 10 (Ред Роман) <i>Sacch. cerevisiae</i>	Дорнфельдер, Лембергер/ Блауфренкиш, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Сюра/Шираз, Цинфандель, отлично подходят для выдержки в бочках Barrique	15 – 20 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Выраженное образование пряных ароматов брожения, подчеркивают натуральную таниновую структуру, ароматы горького шоколада	Быстрое сбраживание, стойкость к температурам до 32 °C. Параметры брожения: 28 – 30°C
SIHA Rubino Cru <i>Sacch. cerevisiae</i>	Каберне Совиньон, Черный Рислинг, производство розовых вин	15 – 20 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Ароматы кофе мокка и горького шоколада	Умеренное начало брожения, надежное выбраживание до 15,5 % об. Температура брожения: 18 – 25 °C
Дрожжи для игристых вин				
SIHA Активные дрожжи 4 <i>Sacch. bayanus</i>	Рислинг, фруктовые Пино Блан, Шардоне, Пино Нуар	20 – 30 г/100 л, макс. 40 г/100 л при неблагоприятных условиях	Сочетание ароматов яблок и орехов, подчеркивают сортовой аромат, типичные ароматы игристых вин, Cremant	Очень хорошее выбраживание, высокая стойкость к температурам, вырабатывает немного ацетальдегида. Параметры брожения: 10 – 18 °C



Потребность в питательных веществах	SIHA SpeedFERm для регидрации	SIHA Соль для брожения (г/100 л) макс. 100 г/100 л	SIHA PROFERM Plus (г/100 л) макс. 40 г/100 л	Характер/ свойства	Влияние на ЯМБ
Высокая	++	15 – 20	20 – 40	Для элегантных, фруктозных белых и красных вин, характер "Primeur" для красных вин	++
Средняя	+	20 – 30		Для высококачественных сладких вин, повышенная активность β-глюкозидазы; селекция из региона Пфальц	---
Высокая	++	20	40	Комбинация дрожжей, придает винам больше игристости и комплексности	++
Низкая	+++ При температуре брожения ниже 15 °C	15 – 25	10	„Дрожжи для Совиньон блан“, Высокая активность β-лиазы, в сладких винах повышение элегантности и комплексности	o
Средняя	+	20 – 30		Для гармоничных белых вин с хорошей, типично сортовой фруктовой ароматикой	+
Средняя	+		20	Имитация спонтанного брожения путем прививки дикими дрожжами и последующей задачей чистых культур дрожжей	o
Высокая	++	50	20	Свойства холодного брожения киллер „нейтральный“	o
Умеренная	+	30	20	Содействуют образованию типично сортовых ароматов, активность β-глюкозидазы	+
Низкая	+	10		Повышенное образование глицерина, низкая активность β-глюкозидазы, киллер „положительный“, повышенная экстракция танинов	++
Высокая	++	10	20	Дрожжи с необычайно высоким образованием полисахаридов (образование пряных ароматов брожения)	+++
Низкая	+		10	Сочность и стабильность цвета; киллер „положительный“	++
Низкая	+	5 – 10		Фруктозный тип шампанского, тонкая игра, устойчивы к давлению	--

Мы информируем и снабжаем Вас наилучшими знаниями.

Все приведенные данные основываются на современном уровне знаний, не претендуют на точность и не являются обязательными.

Применение наших продуктов вне установленных Технической Информацией критериев требует дополнительной проверки клиентом (потребителем). В этих случаях мы не несем ответственности за какого-либо рода причиненный ущерб. Дальнейшую детальную информацию Вы можете получить в соответствующей Технической информации, Инструкциях по эксплуатации и Руководствах по применению. Мы не несем ответственности за неправильное использование.

Мы оставляем за собой право на изменения в ходе технических усовершенствований.



E. Begerow GmbH & Co.

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim
Germany

Fon: +49 6704 204-0

Fax: +49 6704 204-121

www.begerow.com

info@begerow.com