

Чистое сбраживание SIHAFERM® Frio



Дрожжи для холодного брожения, *Saccharomyces Cerevisiae*

Дрожжи SIHAFERM Frio линии продуктов Eaton's Begerow Product Line – это чистые культуры дрожжей новой селекции с отличными свойствами холодного брожения (температура брожения 12 – 15 °С). Образование ароматов холодного брожения: фруктовые ароматы в этом диапазоне температур очень ярко выражены. С дрожжами SIHAFERM Frio – штамм *Saccharomyces Cerevisiae*– брожение при низких температурах начинается быстро и обеспечивает образование желаемых фруктовых ароматов.

Особые преимущества дрожжей SIHAFERM Frio:

- Быстрое и непрерывное начало брожения при температуре брожения ~ 12 °С
- Усиленное образование ароматов холодного брожения при низких температурах
- Потребность в питательных веществах - умеренная до высокой
- Умеренная стойкость к алкоголю до 15 % об.
- Надежное конечное брожение

Применение

Принципиально необходимо как можно раньше задавать дрожжи SIHAFERM Frio в сусло и мезгу. Длительные задержки способствуют бесконтрольному размножению диких дрожжей (особенно при низких температурах брожения наблюдается быстрый рост штаммов *Kloeckera/Hanseniaspora*) и нежелательных бактерий.

Цель применения	Дозировки г/100 л при	
	нормальных (12 °С)	тяжелых условиях брожения
Белое сусло	20 – 25	25 – 30
Красное сусло	20 – 25	25 – 30
Белая мезга	20 – 25	25 – 30
Красная мезга	20 – 25	25 – 30
Фруктовое сусло для сидра	15 – 20	20 – 25

Эти дозировки являются ориентировочными. Они должны применяться с учетом индивидуальных условий (здоровье урожая, содержание питательных веществ и т.д.).

Диапазон температур брожения составляет 12 – 23 °С. Оптимальная температура брожения 12 – 17 °С.

При брожении в больших емкостях следует обеспечить достаточное охлаждение.

При холодном брожении рекомендуется адаптация суспензии дрожжей к низкому диапазону температур.

При температурной адаптации необходимо избегать скачков температуры более 5 °С в час. При большой разнице температур дрожжевая клетка переходит в фазу задержки, что при определенных обстоятельствах может привести к значительной задержке начала брожения.

Дрожжи SIHAFERM Frio лучше всего добавлять, помешивая, в 10-кратное количество смеси сусло-вода (35 – 37 °С) и затем медленно охлаждать до тех пор, пока макс. разница температуры между дрожжевой разводкой и суслом достигнет 5 °С.

Еще одной мерой адаптации дрожжей к низким температурам брожения является частичное начало брожения. Это делается очень просто, необходимые для всего количества вина дрожжи задают в 10 % от общего количества сбраживаемого вина и дают забродить. Затем это количество задают в оставшиеся 90 % вина. Таким образом подготовленные дрожжи начинают бродить, как правило, быстрее и менее склонны к отмиранию, нежели при прямой задаче в общее количество сбраживаемого материала.

Свойства продукта

Штамм дрожжей SIHAFERM Frio обеспечивает высокую надежность выбраживания, особенно при низких температурах. Данный штамм дрожжей отличается низким образованием нежелательных побочных продуктов брожения, таких как SO₂, ацетальдегид, пировиноградная кислота (пируват), α-кетоглутаровая кислота. Дрожжи SIHAFERM Frio подавляют нежелательные дикие дрожжи благодаря быстрому началу брожения и размножению дрожжевых клеток.

Для оптимального и быстрого брожения, как для регидрации, так и для алкогольного брожения дрожжам SIHAFERM Frio необходим фосфат диаммония и комплексные препараты питательных веществ. При неблагоприятных условиях с питательными веществами возможно образование задушки.

Безопасность

При применении согласно предписаниям и правильном обращении отрицательные эффекты не известны.

Более детальная информация по безопасности представлена в Листе данных по безопасности, который вы можете в любое время скачать с нашего сайта.

Хранение

Дрожжи SIHAFERM Frio фасуются в среде инертного газа в герметичную упаковку из алюминиевой фольги. Упаковка вакуумная, и ее целостность легко проверяется.

Дрожжи SIHAFERM Frio хранятся в неповрежденной упаковке в течение трех лет при температуре 4 – 10 °C. Непродолжительное время можно хранить их и при температуре 20 °C.

Вскрытые упаковки следует расходовать сразу.

Головной офис – Северная Америка

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724
Бесплатно: 800 656-3344
(только на территории
Северной Америки)
Тел. №+1 732 212-4700

Европа/Африка/Ближний Восток

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Германия
Тел. № +49 2486 809-0

Internormen Product Line
Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Германия
Тел. № +49 6205 2094-0

Begerow Product Line
An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim,
Германия
Тел. № +49 6704 204-0

Формы поставки

Дрожжи SIHAFERM Frio имеют номер артикула 93.088 и поставляются в следующей упаковке:

500 г блок из многослойной алюминиевой фольги
20 x 500 г блоков из многослойной алюминиевой фольги в картонной коробке

Номер таможенного тарифа HS: 2102 10 90

Проверенное качество

Дрожжи SIHAFERM Frio регулярно проверяются в процессе производства на стабильность высокого качества.

Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

Для получения дополнительной информации просьба связаться с нами по электронной почте: filtration@eaton.com
Полный перечень всех фильтровальных продуктов марки Eaton Вы найдете в Интернете по адресу eaton.com/filtration

Продукты серии Eaton's Begerow Product Line имеются в наличии не во всех регионах. Пожалуйста, свяжитесь с Вашим региональным представителем Eaton для получения информации о наличии продукта.

© 2013 Eaton Corporation. Все права защищены. Все торговые знаки и товарные марки являются собственностью соответствующих предприятий.

Вся информация и все рекомендации, содержащиеся в настоящем проспекте и касающиеся использования описанных здесь продуктов, основываются на испытаниях, которые считаются достоверными. Тем не менее, пользователь самостоятельно определяет пригодность этих продуктов для своего собственного применения. Поскольку конкретное использование третьими лицами не относится к сфере влияния компании Eaton, явные или подразумеваемые гарантии не распространяются на последствия такого применения или на полученные таким образом результаты. Компания Eaton не берет на себя никакой ответственности за использование этих продуктов третьими лицами. Содержащуюся здесь информацию не следует рассматривать как совершенно полную, так как может быть необходима или желательна дополнительная информация при наличии специфических или неординарных обстоятельств, или так как это может ограничиваться действующими законами или административными положениями.



Powering Business Worldwide