*Technisches Datenblatt*

# Reinvergärung
# SIHA DESTAROME®

## Aromahefe für die Brennerei, *Saccharomyces Cerevisiae*

**SIHA DESTAROME Hefe ist eine Spezialhefe für die Vergärung von Edelobstmaischen zur Erzeugung von hocharomatischen Destillaten. Sie unterstützt während der Gärung die Freisetzung der fruchteigenen Aromakomponenten. Besonders Williams, Kirsch, Zwetschge und Quitte gewinnen spürbar an Duft und Eleganz. Dies gilt ebenfalls für edle Beerensorten. Sie zeichnet sich durch eine hohe Temperaturtoleranz bis mindestens 15 °C aus und gärt auch bei tieferen Temperaturen sicher durch. Sie gärt eher langsam, aber selbst Problemmaischen vollständig durch.**

Die spezifischen Vorzüge von SIHA DESTAROME Hefe:

- Sehr rasches Angären und zuverlässiges Durchgären aller Fruchtmaischen sowie hervorragende Kaltgäreigenschaften von ca. 10 – 15 °C
- Freisetzung und Bewahrung fruchteigener Aromakomponenten
- Unterdrückt zuverlässig wilde Hefen und schädliche Bakterien
- Alkoholtolerant bis 16 Vol.-%
- Geringe Schaumbildung

### Anwendung

Grundsätzlich sollten die Maischen möglichst frühzeitig beimpft werden. Dadurch wird ebenfalls die Alkoholausbeute gesichert. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Eine Ansäuerung der Maische muss immer vor der Beimpfung mit SIHA DESTAROME Hefe vorgenommen werden. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

| Einsatzzweck | Anwendungsmenge g/hl bei normalen Gärbedingungen | schwierigen Gärbedingungen |
|---|---|---|
| Steinobst | 15 – 20 | 25 – 40 |
| Kernobst | 15 – 20 | 25 – 40 |
| Beeren | 15 – 20 | 25 – 40 |
| Topinambur | - | 25 – 40 |
| Enzian | - | 25 – 40 |
| Steckengebliebene Maischen | - | 35 – 60 |

Diese Mengen sind Richtwerte und sollten den individuellen Bedingungen (Gesundheit des Leseguts, Temperatur, Anwesenheit von Fungizidresten, Gebindegröße usw.) angepasst werden.

Der Gärbereich liegt zwischen 10 und 35 °C. Je höher der Alkoholgehalt, desto geringer muss die Gärtemperatur sein. Die optimale Gärtemperatur beträgt 15 – 20 °C. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

SIHA DESTAROME Hefe wird am besten in die 10fache Menge Wasser von 20 – 30 °C eingerührt und nach etwa 10 Minuten und erneutem Durchrühren zur Maische gegeben. Einmischen ist überflüssig, wenn die Maische auf den Hefeansatz gepumpt wird.

Die Hefe kann auch ohne Suspendierung direkt der Maische zugegeben werden. Die Angärzeit verlängert sich dadurch nur um wenige Stunden. Um dennoch eine sichere Gärung zu gewährleisten, sollte die Hefemenge um ca. 20 % erhöht werden.

Auf gute Verteilung ist zu achten.

### Produkteigenschaften

Selektionsziele waren hohe Gäraktivität und Vitalität.

SIHA DESTAROME Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. Fruchteigene Aromen werden durch die Hefe besser aufgeschlossen.

$SO_2$-Mengen bis 80 mg/l werden von der Hefe noch toleriert.

$SO_2$-Gehalte in der Maische werden in der Regel bei der Vergärung verringert.

Die Hefe kann bis 16 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckerumsatz werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt.

### Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

**Lagerung**

SIHA DESTAROME Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

Die Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C vier  Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Grossmann

**Fritz Grossmann KG** | Unterraderach
Tannenburgstr. 19 | 88048 Friedrichshafen
T 07541 6036-0 | **grossmann-fn.de**

EATON
Powering Business Worldwide