

Teknik Bilgi

BEGEROW

Saf Fermentasyon

SIHA- Riesling Maya (Aktif Maya 7)

(Saccharomyces cerevisiae, Strain D 576)

SIHA-Riesling Maya (Aktif Maya 7), uzun yıllar süren çalışmalar sonucunda, Alman Riesling şirasından izole edilen saf, aktivitesi yüksek, konsantre edilmiş, kuru doğal şarap mayasıdır.

SIHA-Riesling mayanın spesifik avantajları şunlardır;

- Tipik Riesling karakterinin eldesi için yıllarca süren çalışmalar sonucunda özenle seçilmiştir.
- Elde edildiği bölge ve spesifik türü nedeniyle çok farklı şarap türlerinin üretiminde kullanılabilir.
- Köpük oluşumu çok azdır.
- Fermentasyon başlangıcı çok hızlıdır.
- Fermentasyon sırasında oluşumları istenmeyen yan ürünlerin (SO₂, Asetaldehit, Uçucu asit, H₂S, ester v.b. maddeler) oluşumu çok azdır.

Uygulama;

Fermentasyon varillerindeki şıra, SIHA-Riesling maya ile uygun süre muamele edilmelidir.Sürenin gereğinden fazla uzun tutulması kontrol dışı yabancı maya ve istenmeyen bakterilerin oluşumuna neden olur.

Uygulama	Normal Fermentasyon Koşullarında	Olumsuz Fermentasyon Koşullarında
Beyaz Şarap	5 - 15 g / 100 L	10 – 20 g / 100 L

Yukarıda verilen değerler sadece referans amacıyla verilmiştir.Bu değerler kullanılan üzümün kalitesi, sıcaklık, fungusit kalıntısı ve varil ebatları gözönüne alınarak yeniden ayarlanmalıdır.

Optimum fermentasyon sıcaklığı 15 - 22 °C dir,fermentasyonun başlaması ve devamı için en az 10 °C gereklidir.

SIHA-Riesling maya 20 – 30 °C de 1:10 oranındaki mayşe-su karışımına ilave edilerek iyice karıştırılır.Daha sonra 10 dakika beklenir.Tekrar karıştırılır ve şıraya ilave edilir. SIHA-Riesling maya süspansiyon hazırlamaksızın direk şıraya ilave edilebilir.Ancak böyle bir uygulama sonucunda fermentasyon başlangıç süresi birkaç saat uzar.Süspansiyon hazırlamaksızın mayanın direk şıraya ilave edilmesi durumunda güvenli fermentasyon için kullanılan maya miktarı % 20 oranında artırılmalıdır.

1000 L şıraya 600 mg (2 Tablet) Siha Vitamin B1 ilave edilmesi durumunda daha iyi fermentasyon ve metabolik koşullar sağlanmış olur.Stopped (kesilmiş) şarapta fermentasyonu tamamlamak için 15 g / 100 L Siha Fermentation Salt (Diammonium Phosphate) kullanımı tavsiye edilir.En iyi sonuç için; mayanın fermentasyon koşullarına alışması beklenmelidir.

Bunun sağlanması için bütün şıra için gerekli olan maya miktarı, bütün şarabın % 10 'nuna tekabül eden miktar içine ilave edilir.Bu % 10 'luk ünite ortamda bulunan şekerin yarısı fermente olduktan sonra geri kalan % 90 'lık ünite ile karıştırılır.

Ürün Özellikleri;

SIHA-Riesling maya özel meyvemsi ve tipik Riesling şarap üretiminde kullanılır.Asma çeşidi ve asmanın yöresi nedeniyle Riesling maya tarafından üretilen şarabın karakteri açık bir şekilde farkedilebilir.Siha Riesling maya fermentasyon sırasında oluşumu istenmeyen yan ürünler olan SO₂, H₂S, Asetaldehit, Pirüvik asit (Pirüvat), α – Ketoglutaric asit, Uçucu asit ve Esterlerin oluşumuna imkan sağlamaz.

Güvenlik Bilgileri;

Direk olarak gıda ile muamele eden bu ürün için herhangi bir güvenlik bilgisine ihtiyaç yoktur. Bu ürünün depolanması,kullanımı ve taşınması sırasında insan ve çevreye herhangi bir tehlikesi yoktur.

Daha fazla bilgi için:Bu ürün tehlike arzı konusunda su sınıfındadır. (WGK)=0

Depolama;

SIHA-Riesling maya inert gaz kullanılarak hava geçirmez alüminyum sandviç folyo içinde paketlenmiştir.Bu paket vakum altında kapatılır ve bozuk olup olmadığı kolayca test edilebilir.

SIHA-Riesling maya açılmamış pakette 4-10 °C de 18 ay muhafaza edilebilir.Kısa süreli depolamlarda açılmamış pakette 20 °C ye varan sıcaklıkta muhafaza edilebilir.

Ambalaj Seçenekleri;

SIHA-Riesling maya 9.3070 ürün numarası ile kullanıma sunulmuştur ve aşağıdaki ebatlarda bulunur.

100 G	Alüminyum Sandviç Folyo Paket
25X100 G	Karton Kutuda Paket
500 G	Alüminyum Sandviç Folyo,Blok Paket
20X500 G	Karton Kutuda Blok Paket
1X10 Kg	Karton Kutuda Alüminyum Sandviç Folyo
GTİP No:	2102 10 90

Onaylı Kalite;

SIHA-Riesling maya her bir üretim prosesi sırasında hedeflenen kalitede olup olmadığı kontrol edilir.Bu kontroller teknik kontrollerle birlikte yasal düzenlemelerin getirmiş olduğu üretim ve satışa uygunluk konularını da kapsar. Sözkonusu sıkı kontroller paketleme öncesinden paketleme sonuna kadar devam eder.

SIHA-Riesling maya,uluslararası kodeksin şarap işleme ürünleri saflık kriterlerine ve Alman şarap kodeksi spesifikasyonlarına uygundur.

Yukarıdaki bilgi ve tavsiyeler bilgilerimiz çerçevesinde sunulmuştur.Ancak farklı uygulama,çalışma metodları ve kullanma şartları için bağlayıcı değildir.Uygunsuz kullanım nedeniyle sorumluluk kabul edilmez.



Taah. Paz.Tic.ve San. A.Ş.

Tel: 0 324 221 31 20

Fax: 0 324 221 55 27

E mail: info@sinerji-as.com

Web: www.sinerji-as.com



Tel: +49 6704 204-01

Fax: +49 6704 204-121

E mail: info@begerow.com

Web: www.begerow.com