

Teknik Bilgi

BEGEROW

1 B 2.2.33
09/99 SH/MMa

Saf Fermentasyon

SIHA-Red Roman (Aktif Maya 10)

Saccharomyces Cerevisiae

SIHA-Red Roman 10 (Aktif Maya 10) özellikle kırmızı şarap mayşesi ve kırmızı şarap şırası için özel avantajlar sağlayan kuru, saf kültür mayasıdır. Renk tutma özelliğinin yanı sıra, olumsuz koşullara rağmen fermentasyonu güvenli bir şekilde devam ettirmesi, yüksek alkol toleransı ve az miktarda SO₂ oluşturması sağladığı en önemli avantajlardır. Bu avantajlara ek olarak, SIHA-Red Roman 10 duyuşal özellikleri etkileyen polisakkaritlerin üretim verimini de artırır. Bu maya çeşidi güney bölgesi şarapları için mükemmel sonuçlar verir. Bu mayanın kullanımı özellikle Cabernet Sauvignon, Lemberger, Syrah, Zinfandel, Dornfelder ve Saint Lauren şarapları üretimi için tavsiye edilir.

- SIHA-Red Roman 10 ürününün spesifik avantajları;
- Özellikle kırmızı şarap mayşesi ve kırmızı şarap şırası için hazırlanmıştır.
- Yüksek alkol toleransı (% 16 ya kadar)
- Hızlı fermentasyon aktivasyonu ve 15 °C den 28 °C ye kadar olan sıcaklıklarda fermentasyonun güvenli bir şekilde devamı
- Yabani mayalara karşı öldürücü etkisi nedeniyle bu mayaların aktivitesinin engellenmesi
- Duyuşal özellikleri etkileyen polisakkaritlerin üretim verimini artırması
- Biyolojik asit parçalama özelliği

Uygulama

Uzun süre bekleme sırasında yabani mayaların ve istenmeyen bakterilerin üremesinin hızlanması nedeniyle, SIHA-Red Roman 10 fiçilerde bulunan maya veya mayşeye ön aşamada ilave edilmelidir.

Uygulama	Normal Fermentasyon Koşullarında	Olumsuz Fermentasyon Koşullarında
Kırmızı Şarap Mayşesi	5 - 15 g / 100 L	25 - 30 g / 100 L
Kırmızı Şarap Şırası	15 - 25 g / 100 L	20 - 30 g / 100 L

Yukarıdaki değerler referans amacıyla verilmiştir. Bu değerler kullanılan hammaddenin kalitesi, sıcaklık, fiçi ebatları v.b. koşullar göz önüne alınarak yeniden belirlenmelidir.

Optimum fermentasyon 15 °C - 28 °C arasında gerçekleşir. Fermentasyonun başlaması ve devamı için en az 10 °C sıcaklık gereklidir. SIHA-Red Roman sadece ısıtılmış ve 20 °C ye soğutulmuş şıra / şaraba ilave edilmelidir.

SIHA-Red Roman 5 litrelik suda 10 dakika boyunca ısıtılır ve 1:1 oranında hazırlanmış olan şıra / su karışımına ilave edilerek 20 dakika içinde aktivasyon sağlanır. SIHA-Red Roman ısıtılmaksızın direk şıraya ilave edilebilir ancak bu uygulama sonucunda fermentasyon başlangıç süresi birkaç saat uzar. bu uygulamada süre uzamasını engellemek için kullanılan maya miktarı %20 oranında artırılmalıdır. SIHA-Red Roman'ın kırmızı şarap mayşesinde kullanılması durumunda ise; maya kullanılmadan önce mutlaka ılık suda ısıtılmalıdır ve mayşeleme sırasında tek porsiyon olarak ilave edilmelidir.

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

Ürün Özellikleri

SIHA-Red Roman ile mayşe fermentasyonunda daha iyi renk elde edilir. Yıllar süren uzun çalışmalar sonucunda; Fermentasyon sırasında bu mayanın renk adsorbsiyonunun önemli ölçüde düşürülmesi mümkün olmuştur. SIHA-Red Roman ile fermente edilen şarapların meyvemsi tadı ve ağızda bıraktığı duyu bariz şekilde fark edilir. Diğer önemli özelliği; yüksek fermentasyon aktivitesidir.

SIHA-Red Roman'nın en ayırt edici özelliği; sağlıklı bir fermentasyon gelişimi ve yüksek seviyede son fermentasyon sağlamasıdır. Yabani mayalar ve istenmeyen bakterilerin üremesi bastırılmıştır. SIHA-Red Roman kullanımında, fermentasyon sırasında oluşumu istenmeyen yan ürünler olan SO₂, H₂S, Asetaldehit, Pirüvik asit (Pirüvat), α – Ketoglutaric asit, Uçucu asit ve Esterlerin oluşumu yoktur. SIHA-Red Roman %16 seviyesine kadar alkol üretimi yapılabilir. SIHA-Red Roman'nın pratikte şeker fermentasyonundan alkol verimi % 47 civarındadır.

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-Red Roman inert gaz altında, havageçirmez alüminyum folyo lamineli paketlere vakumlu paketlenmiştir. Paketin sağlamlığı kolayca tesbit edilebilir. SIHA-Red Roman paketin açılmaması koşuluyla 4 °C – 10 °C de 3 yıl boyunca muhafaza edilebilir. Kısa süreli olmak şartıyla sıcaklık 20 °C ye çıkabilir. Açılmış paket mümkün olan en kısa sürede kullanılmalıdır.

Ambalaj Seçenekleri;

SIHA-Red Roman 9.3170 ürün numarası ve aşağıdaki paket ebatları ile kullanıma arzedilmiştir.

500 g Alüminyum folyo lamineli blok paket
20X500 g Kolide alüminyum folyo lamineli blok paket

G.T.İ.P Numarası: 2102 10 90

Onaylı Kalite;

SIHA-Red Roman 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. Söz konusu sıkı kontroller paketleme öncesinden paketleme sonuna kadar devam eder.

SIHA-Red Roman, 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