

# Teknik Bilgi



1 B 2.2.8  
07/01 CN/KF/MMA

## Saf Fermentasyon

### SIHA-Burgunder Maya ( Aktif Yeast 8 )

(Saccharomyces cerevisiae, strain WF 748 )

Siha Burgunder maya (Aktif maya 8) özellikle kırmızı şarap mayşeleri ve kırmızı şarap şıraları fermentasyonu için formüle edilen kuru, saf kültür mayasıdır. En önemli avantajı, renk muhafazası yanısıra hızlı fermentasyon başlangıcı ve olumsuz koşullar altında dahi güvenilir fermentasyon sağlamasıdır. Bu nedenle, bu maya türü stabil renkte geç (late) Burgunder, siyah riesling, Trollinger, Portekiz, Cabernet Fransa, Cabernet Sauvignon ve diğer çeşit kırmızı şarap üretiminde kullanımı uygundur.

Siha Burgunder maya'nın spesifik avantajları;

- Özellikle kırmızı şarap mayşeleri ve kırmızı şarap şıraları için formüle edilmiştir.
- Çok az miktarda renk kaybı oluşur.
- Uzun yıllar süren çalışmalar sonucu tipik karakterde kırmızı şarap için seçilmiştir.
- Fermentasyon başlangıcı çok hızlıdır.
- İstenmeyen fermentasyon yan ürünleri oluşumu çok azdır.
- Basit bir karıştırma işlemi ile kolayca süspanse olur.

### Uygulama;

Her bir fermentasyon varillerindeki şıra veya mayşe Siha Burgunder maya ile uygun süre temas edilmelidir. Gereğinden fazla uzun süre uygulanması yabancı maya ve istenmeyen bakterilerin kontrolsüz üremesine neden olabilir.

Uygulama	Normal Fermentasyon Koşullarında	Olumsuz Fermentasyon Koşullarında
Kırmızı Şarap Mayşeleri	10- 20 g / 100 L	15-25 g / 100 L
Kırmızı Şarap Şıraları	10-15 g / 100 L	15-20 g / 100 L

Yukarıdaki değerler referans amacıyla verilmiştir ve bu değerler kullanılan üzümün kalitesi, sıcaklık ve tank boyutları gözönüne alınarak yeniden ayarlanmalıdır.

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

Isıtılmış mayşe veya şıra soğutulduğunda veya sıcaklığın 20 °C 'ye düşmesi durumunda sadece Siha Burgunder maya muamele edilebilir.

Siha Burgunder maya 20-30 °C de 1:10 oranındaki şıra – su karışımına ilave edilerek karıştırılır. 10 dakika bekletildikten sonra tekrar karıştırılır ve şıraya ilave edilir. Bu uygulama süspanسیون hazırlamaksızın mayanın direk şıraya ilave edilmesi şeklinde de yapılabilir. Ancak bu şekilde uygulama sonucu fermentasyonun başlaması için geçen süre uzar. Gecikmeyi önleme ve güvenilir bir fermentasyon için kullanılan maya miktarı % 20 oranında artırılmalıdır. Kırmızı şarap mayşesi için ; maya mutlaka süspanسیون haline getirilerek mayşeye porsiyonlar halinde ilave edilmelidir. 100 L şıraya 600 mg ( 2 Tablet ) Siha – vitamin B1 ilavesi daha iyi üreme , fermentasyon ve metabolik koşullar sağlar. Stopped (Kesilmiş) şarapta fermentasyonu tamamlamak için 15 g / 100 L Siha fermentation salt ( Diaammonium Phosphate ) kullanımı tavsiye edilir.

## Ürün Özellikleri:

Siha Burgunder maya özellikle stabil renkte tipik kırmızı şarap üretiminde kullanılır.Uzun yıllar süren seleksiyon çalışmaları sonucunda, bu maya kullanılarak fermentasyon sırasında renk adsorbsiyonu minimum seviyeye indirilmiştir.Bu önemli özellik devam edegelen çalışmalarla arttırılmış ve teyid edilmiştir.Seleksiyonda göz önüne alınan diğer önemli özellikler; yüksek fermentasyon aktivitesi,canlılık ve yüksek derecedir.Yabani maya ve istenmeyen bakterilerin üremesi engellenmiştir.

Siha Burgunder maya istenmeyen fermentasyon ürünleri olan SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>O, Asetaldehit,Pirüvik asit (Pirüvat), α – Ketoglutaric asit,uçucu asit ve esterler v.b. oluşumuna yol açmaz.

Siha Burgunder maya vol. % 16 alkol üretebilir.Alkol verimi fermente olan şekerin yaklaşık olarak % 47 'si oranındadır. Form değiştiren her bir Kg şeker için yaklaşık olarak 546 kj ( 130 kcal ) ısı açığa çıkar.

## 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 sınıfındandır. (WGK)=0

## Depolama;

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

Siha Burgunder maya açılmamış pakette 4-10 °C de 18 ay muhafaza edilebilir.Kısa süreli depolamalarda açılmamış pakette 20 °C ye varan sıcaklıkta muhafaza edilebilir.

## Ambalaj Seçenekleri;

Siha Burgunder maya 9.3080 ürün numarası ile piyasaya 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 10

## Onaylı Kalite;

Siha Burgunder 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 konularınıda kapsar.Sözkonusu sıkı kontroller son paketleme öncesi ve paketleme sırasında yapılır.

Siha Burgunder maya,uluslar arası kodeksin şarap işleme ürünleri saflık kriterlerine ve Alman şarap kodeksi spesifikasyonlarına uygundur.

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