

## SIHA Aktiv 4

*Saccharomyces bayanus*, soj CH 158.

Čista kultura suhe, naravne vinske kvasovke za pripravo penečih vin po vseh postopkih. Odlikuje jo hiter pričetek fermentacije, odpornost na nizke temp, oblikovanje fine cvetice penečih vin ob intenziviranju sortno tipične in sestavljene arome, neproblematično stresanje kvasovk in oblikovanje finih mehurčkov. Ima izjemne refermentacijske lastnosti.

### **Navodila za uporabo in odmerek:**

#### POSEBEJ PRIMERNA ZA SORTE:

rizling, beli pinot in chardonnay, kjer daje uravnotežene arome jabolk in orehov ob izraženosti izvornih sortnih arom (značilna aroma penečih vin – cremant).

#### FERMENTACIJSKE LASTNOSTI:

izrazito čista fermentacija, visoka tolerance na temp., nizka produkcija acetaldehida; optimalna temp. fermentacije 10-18°C, zelo negativen vpliv na proces biološkega razkisa.

Izjemna sposobnost refermentacije.

#### POTREBA PO HRANILIH:

nizka, priporočena rehidracija z Aktivatorjem in fermentacija z dodatkom 20-25 g/hl Vrelne soli Plus ali 20-30 g/hl Proferma H<sup>+</sup>. Alkoholna toleranca do 15 vol%.

#### ODMEREK in UPORABA:

15-25 g/hl, največ 40 v neugodnih fermentacijskih pogojih; 40-60 za ponovno vzpostavitev zaustavljene fermentacije.

**Vsebina: 125 g, 500 g**

### **Navodila za shranjevanje:**

Hranimo na suhem in hladnem mestu. Načeto embalažo porabimo čim prej. Rok uporabe: 3 leta.

**Dobavitelj:** EATON Technologies GmbH, An den Nahewiesen 24, 55450 Langenlonsheim, Germany,  
Tel: +496704204-0, E: [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com), [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)

**Dobavlja:** METROB d.o.o., Začret 20a, 3202 Ljubecna, T: 03 7806 330, [www.metrob.si](http://www.metrob.si)