



SIHA[®]
navigator
za kvasce

EATON

Powering Business Worldwide

 **ENOTEH**

Kvasci - osobita svojstva

Naziv	Prikladan za	Doziranje	Aroma	Vrenje
Kvasci za bijela vina				
SIHA Aktiv kvasac 3 (za bijela i crna vina) <i>Sacch. cerevisiae</i> Pakiranja: 40g 125g 500g	silvanac, rizvanac, pinoti, portugizac, kraljevina, miješane sorte, kuć	15 – 20 g/hl, max. 40 g/hl pri nepovoljnim uvjetima	voćne do neutralne arome vrenja, čuva sortni karakter	prednost u moštovima sa izbalansiranim odnosom hranjiva DDK ≥ 200 mg/l, parametar vrenja: 15 – 22 °C
SIHA Aktiv kvasac 7 (rizling kvasac) <i>Sacch. cerevisiae</i> Pakiranja: 40g 125g 500g	rizling, rizvanac, graševina, muškadne sorte, traminac, sauvignon bijeli, malvazija, vugava, maraština/rukatac, kujunduša	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl pri nepovoljnim uvjetima	aromatični kvasac ističe sortnu aromu kao npr. tropsko voće, ananas, citrusi	visoki stupanj vrenja, osrednja brzina vrenja, parametar vrenja: 15 – 20 °C
SIHA Aktiv kvasac 9 (selekcija iz sorte Pošip, Dalmacija) <i>Sacch. bayanus</i> Pakiranja: 40g 125g 500g	pošip, graševina, kujunduša, maraština/rukatac, vugava, žilavka, bogdanuša, škret, ostale autohtone sorte	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl pri nepovoljnim uvjetima	stvaranje voćnih estera, arome meda, dinje, ogrozda, tropskog voća, gorke naranče, cvjetne arome	umjereno do brzo alkoholno vrenje, parametar vrenja: 18 – 20 °C
SIHAFERM ELEMENT <i>Sacch. cerevisiae</i> Pakiranja: 125g 500g	graševina, rizling, pinot bijeli, pinot sivi, chardonnay, žilavka, malvazija, autohtone sorte	20 – 25 g/hl, max. 30 g/hl pri nepovoljnim uvjetima	stvaranje voćnih estera, stvaranje monoterpena, odražava mineralnost tla, zadržava obilježja sorte vinove loze	umjereno vrenje, parametar vrenja: 19 – 22°C
SIHA CRYAROME® <i>Sacch. cerevisiae</i> Pakiranja: 125g 500g	graševina, sauvignon bijeli, rizling, silvanac, muškadne sorte, bijeli pinot, malvazija, škret, pošip	15 – 20 g/hl, pri temperaturama ispod 15 °C doziranje povećati za najmanje 5 g/hl	izražena tvorba mirisnih voćnih estera, spaja odlične osobine hladnog vrenja sa visokim iskorištavanjem aroma	pogodna temperatura 15 °C, minimalna 10 °C, DDK ≥ 120 mg/l, parametar vrenja: 12 – 18 °C
SIHA WHITEAROME <i>Sacch. cerevisiae</i> Pakiranja: 125g 500g	graševina, pinot bijeli, pinot sivi, chardonnay, rizling, muškad, maraština/rukatac, kujunduša	15 – 20 g/hl, max. 25 – 30 g/hl pri nepovoljnim uvjetima	potiče stvaranje intenzivne sorte arome (visoki alkoholi i njihovi esteri)	umjereno vrenje, parametar vrenja: 18 – 20 °C
Kvasci za crna vina				
SIHA Aktiv kvasac 8 (Pinot tip) <i>Sacch. cerevisiae</i> Pakiranja: 40g 125g 500g	crni pinot, merlot, frankovka, plavac mali, refošk, teran, plavina, crljenak, odličan za barrique vina, posebice za vrhunska crna vina	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl pri nepovoljnim uvjetima	arome tamnog voća, kao npr. kupine, ribiza, trešnje, klasični "pinot tip"	ravnomjerno, ne prebrzo vrenje, podnosi moštove siromašne hranjivima, DDK < 100 mg/l, parametar vrenja: 23 – 28 °C
SIHA Terra Rossa (selekcija iz sorte Teran, Istra) <i>Sacch. cerevisiae</i> Pakiranja: 500g	teran, plavac mali, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, tribidrag, frankovka, zweigelt	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl pri nepovoljnim uvjetima	izražena tvorba aroma bobičastog tamnog voća	Brza fermentacija, DDK < 130 mg/l, parametar vrenja: 16 - 32 °C
SIHAFERM FINESSE RED (Pinot tip) <i>Sacch. cerevisiae</i> Pakiranja: 500g	crni pinot, frankovka, plavac mali, syrah, vranac, blatina, refošk	15 – 20 g/hl, max. 25 – 30 g/hl pri nepovoljnim uvjetima	izražena tvorba aroma bobičastog tamnog voća	visoka aktivnost vrenja kod temperature od 28 – 30 °C
SIHA RUBINO CRU <i>Sacch. cerevisiae</i> Pakiranja: 500g	merlot, cabernet sauvignon, plavac mali, frankovka, syrah, odličan za rose vina	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl pri nepovoljnim uvjetima	aroma moka-kave i blage gorke arome	umjereno početno vrenje, parametar vrenja 18 – 25 °C
SIHA MM2 (selekcija iz sorte Plavac Mali, Dalmacija) <i>Sacch. cerevisiae</i> Pakiranja: 500g	plavac mali, pinot noir, syrah, blanc de noir, cabernet sauvignon, odličan za barrique vina	15 – 20 g/hl, 30 – 40 g/hl pri nepovoljnim uvjetima	arome trešnje i tamnog bobičastog voća	parametar vrenja: 16 - 30 °C
SIHA Aktiv kvasac 10 (Red Roman) <i>Sacch. cerevisiae</i> Pakiranja: 125g 500g	frankovka, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, plavac mali, babić, vranac, blatina, zweigelt, odličan za barrique vina	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl pri nepovoljnim uvjetima	izražena tvorba mirisnih aroma vrenja, ističe prirodni ton tanina, aroma blago gorke čokolade	brzo vrenje, tolerantan na temperaturu do 32 °C, parametar vrenja: 28 – 30 °C
Kvasci za pokretanje naknadne fermentacije i pjenušce				
SIHA Aktiv kvasac 4 <i>Sacch. bayanus</i> Pakiranja: 125g 500g	za pokretanje naknadne fermentacije (sve sorte) i u proizvodnji pjenušca	20 – 30 g/hl, max. 40 g/hl pri nepovoljnim uvjetima	izbalansirane arome jabuke i oraha, ističe sortnu aromu, tipična aroma pjenušca, cremant	izrazito snažno vrenje, visoka tolerancija na temperaturu, stvara malo acetaldehida, parametar vrenja: 12 – 18 °C

o neutralan, - negativan, -- vrlo negativan, --- jako negativan
+ pozitivan, ++ vrlo pozitivan, +++ jako pozitivan

Potreba za hranom	SIHA Speedferm za rehidraciju	Fermentacijska sol Plus (g/hl) max. 50 g/hl	SIHA PROFERM H+2 (g/hl) max. 40 g/hl	Tolerancija prema Alk. do % Vol.	Karakter/osobine	Utjecaj na MLF
visoka	++	25	20 – 40	16%	za elegantna, voćna bijela i crna vina, primarni karakter crnih vina	++
srednja	+	25 – 30	20	14%	oslobađa terpene, pogodan za vina s ostatkom neprovrela šećera, povišena aktivnost β-glukozidaze	---
visoka	++	30	40	13,5%	stvara svježja voćna vina, čuva sadržaj kiselina, minimalno stvaranje hlapivih kiselina	o
srednja	+	30	20	13,5%	potiče arome specifične za sortu vinove loze, povišena aktivnost β-glukozidaze	+
visoka	+++ pri temperaturi ispod 15 °C	30	20 – 30	16%	stvara izrazito mirisna, svježja vina, visoka aktivnost β-liaze, plemenitim slatkim vinima daje više elegancije i kompleksnosti	o
srednja	+	25 – 30	30	14%	za harmonična bijela vina, podržava tipične arome s dobrom voćnom aromatikom	+
niska	+	20	10 – 20	16%	povećano stvaranje glicerina, neznatna aktivnost β-glukozidaze killer "pozitivan", povišena ekstrakcija tanina	+++
niska	+	20	10 – 20	16%	dobra stabilizacija boje, niska proizvodnja sumpornih spojeva	++
niska	+	10 – 20	10	15,5%	dobra stabilizacija boje uz pomoć bezbojnih fenola, stvaranje arome bobičastog voća, killer „neutralan“	o
niska	+	10 – 20	10	15,5%	voćna aroma i stabilnost boje, killer „pozitivan“	+
niska	+	10	20	16%	snažno vrenje, kvasac sa killer svojstvima, malo stvaranje sulfida i H ₂ S	++
visoka	++	25	20	15,5%	kvasac s izrazito visokom tvorbom polisaharida (izražena fina fermentacijska aroma)	+++
niska	+	20 – 25	20 – 30	15%	voćni champagner tip, daje fino perlanje, naročito tolerantan na tlak, za vina s ostatkom neprovrela šećera	--



Enoteh d.o.o.

Mihanovićeve obala 13, 44000 Sisak, HR

M: + 385 (98) 9867 825, Tel/Fax: + 385 (44) 540 257, E: enoteh@sk.t-com.hr

Za savjete o primjeni obratite se:

Davor Mitrović, dipl. ing. agr.

M: +385 (99) 7328 302, E: davor.mitrovic@enoteh.hr

Saša Bernobić, mag. ing. agr.

M: +385 (98) 402 960, E: sasa.bernobic@enoteh.hr