

Reinvergärung GUARDIA™

Metschnikowia pulcherrima, Nicht-Saccharomycet

GUARDIA Hefe ist ein Nicht-Saccharomycet selektioniert von Lallemand und dem Institut Francais de la Vigne et du Vin (IFV) in Burgund. Die besondere Eigenschaft ist die Bildung von Pulcherriminsäure für die Bindung von Eisenionen. Die Entwicklung der GUARDIA Hefe reiht sich in die Konzeption von LEVEL² ein, d. h. die Kombination aus Nicht-Saccharomyceten und Saccharomyceten zur Erzielung von neuen Weinstilen.

Die spezifischen Vorzüge von GUARDIA Hefe:

- Bioprotektion von Maischen und Mosten besonders bei Kaltmazeration und kalte Stabulisation
- Bindung von Eisenionen
- Schutz gegen unerwünschte Spontanflora
- Bildung von Fettsäuren
- Erhalt von primären und sekundären Traubenaromen
- Sehr geringe Fermentationseigenschaften

Anwendung

Aufgrund der geringen Alkoholbildung der GUARDIA Hefe ist eine nachgeschaltete, gestaffelte Beimpfung mit einer Reinzuchtheife (*Saccharomycet*) erforderlich. Die Nachbeimpfung sollte nach 24 Stunden erfolgen.

Einsatzzweck	Anwendungs-temperatur-bereich	Anwendungs-mengen
Weißweinmaische /- Most	8 - 26 °C	7 - 25 g/hl
Rotweinmaische / - Most	8 - 26 °C	7 - 25 g/hl

Die Dosagemengen sind Richtwerte und sollten den individuellen Bedingungen (Gesundheit des Leseguts, hefeverfügbare Nährstoffe usw.) angepasst werden.

Die Anwendungstemperatur liegt zwischen 8 - 26 °C. Der Einsatz ist für die Kaltmazeration und kalte Stabulisation von Maischen und Mosten geeignet.

GUARDIA Hefe in 10facher Wassermenge bei 20 - 30 °C rehydrieren. Nach 20 Minuten mäßig rühren und bis zur vollständigen Temperaturanpassung den Hefeansatz stehen lassen. Anschließend weitere 15 Minuten adaptieren (max. ΔT 10 °C) lassen und dem zu beimpfenden Maische/Most zugeben.

Aufgrund des Bioprotektionseffekt gärt GUARDIA nicht. Eine Beimpfung mit einem *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm ist zwingend erforderlich.

Produkteigenschaften

GUARDIA Hefe ist ein selektionierter Nicht-Saccharomycet der Spezies *Metschnikowia pulcherrima*. Der Hefestamm zeichnet sich durch seine Bildung von Pulcherriminsäure aus, was zu einem Abbinden von Eisenionen führt. Die Folge ist eine Wachstumshemmung von spontanen Milchsäurebakterien und Hefen im Maische- und Moststadium. Weitere Parameter sind:

- Gesamt - SO₂ Toleranz: < 40 mg/l
- Alkoholtoleranz: sehr gering
- Gäraktivität: keine bis schwach
- Hohe Anfangszellzahl und hohe Zellwachstumsrate
- Optimale Temperatur: 8 - 26°C
- Keine Bildung von flüchtiger Säure, H₂S und SO₂
- Hohe Bildung von Pulcherriminsäure zur Bindung von Eisen

Die gestaffelte Vergärung mit GUARDIA Hefe und z. B. SIHAFERM® Element führt zu einer gesteigerten Ausprägung bei der Rotweinbereitung von fruchtigen Aromen.



Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

GUARDIA Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

GUARDIA Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 °C drei Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

Lieferformen

GUARDIA Hefe hat die Artikelnummer 93.602 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

Geprüfte Qualität

GUARDIA wird von Lallemand Inc. produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

LALVIN® und uvaferm® sind eingetragene Handelsmarken von Lallemand Inc.

Nordamerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel.: +1 732 212-4700

Großchina

No. 7, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, China
Tel.: +86 21 5200-0099

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel.: +49 2486 809-0

Asien-Pazifik

100G Pasir Panjang Road
#07-08 Interlocal Centre
Singapur 118523
Tel.: +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel.: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel.: +49 6704 204-0

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail unter
filtration@eaton.com oder online
unter www.eaton.com/filtration**

DE
B 2.1.4
06-2021

© 2021 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide