

# REACTIVATEUR 60 RIF

AUTOMATISCHES REAKTIVIERUNGS- UND  
AKKLIMATISIERUNGSSYSTEM FÜR HEFEN



## VORTEILE

VERKÜRZUNG  
DER  
LATENZZEITEN  
DER HEFE

EXTREM  
GLEICHMÄSSIGE  
ALKOHOLISCHE  
GÄRUNG

GARANTIERT  
GÄRUNGS DOMINANZ

BESSERE  
GÄRKINETIK

GEWISSEHIT, DASS DIE  
ANGEIMPFTE MASSE  
AKTIV IST UND SICH  
IN DER HÖCHSTEN  
VERMEHRUNGSSTUFE  
BEFINDET

REAKTIVIERUNG  
EINER  
UNTERBROCHENEN  
GÄRUNG

MÖGLICHKEIT DER  
HERSTELLUNG VON  
MOST UND HEFE FÜR DIE  
ERNEUTE GÄRUNG MIT DER  
CHARMAT- ODER DER  
KLASSISCHEN METHODE

## AEB-TECHNIK: GARANTIERTE DOMINANZ WÄHREND DER GÄRUNG

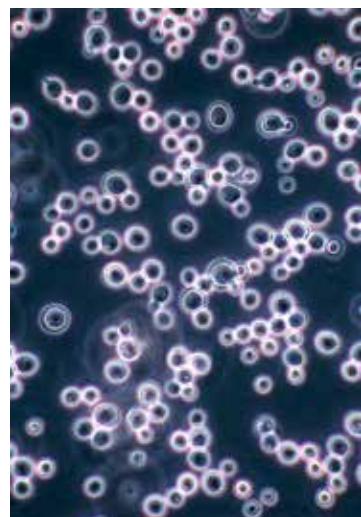
Das System **Reactivateur 60 RIF** wird von unserer Abteilung **AEB ENGINEERING** hergestellt, die dank einer **100%-igen Produktion im eigenen Haus** und vor Ort höchste Qualität und Zuverlässigkeit der eingesetzten Technologien ist spezialisiert auf die Herstellung von automatischen Systemen für die Rehydrierung und Reaktivierung von Hefen bei Gärprozessen, Analysegeräten, Systemen für die Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln sowie Geräten für die Reinigung und Desinfektion jeder Umgebung. Darüber hinaus garantiert das Unternehmen eine **flexible und maßgeschneiderte Unterstützung**, sowohl bei der Installation als auch nach dem Verkauf.



## FOKUS AUF DOMINANZ

Die Verbesserung des Gärungsprozesses von Mosten, der Nachgärung von Wein und der malolaktischen Gärung hängt vor allem mit der **Dominanz ausgewählter Hefen und Bakterien** zusammen; die Auswahl von Stämmen mit verbesserten Eigenschaften ist in der Tat sinnlos, wenn nicht sicher ist, dass sie gegenüber den einheimischen Mikroorganismen die Vorherrschaft haben werden.

**Die AEB hat die Dominanz in den Mittelpunkt ihrer biotechnologischen Forschung gestellt.**



## ALKOHOLISCHE GÄRUNG UND RÜCKGÄRUNG MIT ADS

Die Konkurrenz zwischen einheimischen und geimpften Hefen hängt von deren Mengenverhältnis ab. Die autochthone Mikroflora des Mostes besteht fast ausschließlich aus Hefen, die für eine ordnungsgemäße Gärung nicht geeignet sind. Diese sind in Mengen vorhanden, die von einigen Zehntausend bis zu einigen Millionen Zellen pro Milliliter variieren, was von den Lese- und Presszeiten der Trauben, den allgemeinen Hygienebedingungen und den Temperaturen während der Vorgärungsphasen abhängt.

Bei der Nachgärung kommen weitere Faktoren wie Alkohol, flüchtige Säuren und die geringe Menge an Zucker hinzu, die ebenfalls dazu beitragen, die Leistung der Hefe zu verringern.

Um die Dominanz der Selektivhefen zu gewährleisten, **muss die Beimpfung in einer Konzentration erfolgen, die mindestens 20 Mal höher ist als die der einheimischen Hefen**. Daher können 20 g/hL aktive Trockenhefe bei korrekter Hydratisierung und Reaktivierung genügend selektive Hefe liefern, um die Dominanz in Mosten mit hoher mikrobieller Belastung zu gewährleisten, so dass die Auswirkungen der einheimischen Mikroorganismen vernachlässigbar sind. Die Produktreihen **Reactivateur 60** und **Reactivateur 60 RIF** wurden entwickelt, um die Vorbereitung der zu beimpfenden Hefe zu standardisieren und so menschliche Fehler zu reduzieren.



Die Dominanz von ausgewählten Hefen und Bakterien

## VORTEILE

- Verkürzung der Latenzzeiten der Hefe
- äußerst gleichmäßige alkoholische Gärung
- garantierte Gärungsdominanz
- verbesserte Gärkinetik auch bei mikrobiologisch kontaminierten Mosten und bei nicht idealen hygienischen Bedingungen im Keller
- Garantie, dass die Reaktivierung immer korrekt erfolgt und die angeimpfte Masse aktiv und im höchsten Vermehrungsstadium ist
- ideal für die Reaktivierung einer unterbrochenen Gärung und für die Herstellung der zu verwendenden Hefe.

## VERHALTEN DER HEFE BEI DER REAKTIVIERUNG

Die ausgewählten Hefen, die in die Reaktivierungslösung eingebracht werden, nehmen schnell Wasser auf und reaktivieren ebenso schnell ihre Lebensfunktionen. Nach 5-10 Minuten sind die Hefen bereits vermehrungsfähig und benötigen Glucose und Fructose für ihr Überleben (Foto 1).



1.Verhalten der Hefen während der Reaktivierungsphase

Um eine Unterbrechung des Lebenszyklus der Hefen zu verhindern, wird stets die Zubereitung einer Zuckerlösung mit einer Konzentration von 5-8 % empfohlen. Der Zucker in der Hydratationslösung wird von den sich aktiv vermehrenden Hefen schnell verbraucht, und nach 20-25 Minuten ist die Zugabe eines Traubenmostes, vorzugsweise mit einer geringen mikrobiellen Belastung, unerlässlich (Foto 2).



2.Verhalten der Hefen während der Vermehrungsphase

Die Zugabe des Mostes sollte schrittweise erfolgen, um Temperaturschwankungen der Lösung von mehr als 5 °C zu vermeiden. Während der gesamten Reaktivierungsphase sollte stoßweise Luft eingeblasen werden, um die Zellvermehrung zu stimulieren und eine Gärung in dieser frühen Phase zu verhindern. Bei einer manuellen Durchführung würden all diese Vorgänge viel Mühe und Aufmerksamkeit erfordern; daher werden sie von **Reactivateur 60** und **Reactivateur 60 RIF** automatisch und in perfekter Reihenfolge durchgeführt.



## REICHWEITE

Der **Reactivateur 60 RIF** ist in verschiedenen Modellen erhältlich, je nach der Menge der zu rehydrierenden Hefe.

MODELL	HEFEMENGE (KG)
60/800	BIS ZU 25
60/1200	BIS ZU 30
60/2000	BIS ZU 40
60/3000	BIS ZU 50

## BETRIEB

Um die Hefe zu reaktivieren, genügen zwei einfache Handgriffe: Drücken Sie die Starttaste und das Gerät lässt die richtige Wassermenge ein, die entsprechend der zu reaktivierenden Hefemenge ausgewählt wurde. Anschließend wird es auf die eingestellte Temperatur (38°C) erhitzt.

Ein akustisches Signal weist den Bediener darauf hin, dass er die Hefe hinzufügen kann, **um die Rehydrationsphase zu beginnen**. Das Wasser und die Hefe werden dann abwechselnd gerührt, pausiert und belüftet. Danach fügt das System langsam etwas Most/Wein/H<sub>2</sub>O/RCM hinzu, je nach den vom Önologen / des Winzers festgelegten Einstellungen. Die Zugabe des Mostes kann auf zwei Arten erfolgen: nach Zeit oder nach Temperaturunterschied, je nachdem, was zuerst erreicht wird.

## TECHNISCHE MERKMALE

- Mehrere Funktionen:
  - Umwälzung der Lösung zum Homogenisieren und Lösen
  - Schaumreduzierung
  - Lufteinblasung
  - automatische Befüllung
  - Kühlung der Hefe mit Most (Akklimatisierung)
  - Kühlung des Mostes mittels Kühlbändern
  - kontrollierte Einspritzung von H<sub>2</sub>O
  - kontrollierte Einspritzung von RCM
  - Erwärmung durch ein Heizelement aus rostfreiem Stahl und akustisches Signal, das das Erreichen der Temperatur anzeigt
  - integriertes Waschen
  - Überwachung des maximalen Füllstands
  
- Touchscreen-Anzeige
- elektrische Schalttafel aus Edelstahl
- Totalentleerungspumpe mit 3-Wege-Pneumatikventil, abgedichtet für Druck bis 10 bar
- vielfältige Eingabemöglichkeiten, um die Maschine an die Bedürfnisse des Kunden anzupassen
- **Touchscreen für volle Kontrolle auf Knopfdruck.**



Reactivateur 60-2000 RIF

Der **Reactivateur 60 RIF** ist mit einem einfach zu bedienenden **Touchscreen** ausgestattet, der die Steuerung aller Bedienung durch Simulation der Tasten, Schalter und Kontrollleuchten:

- ermöglicht die Eingabe und Bearbeitung von Betriebsparametern;
- Anzeige von Betriebszuständen und Alarmen;
- wenn der Betrieb erlaubt ist, erscheint durch Drücken auf einem beliebigen Parameter eine numerische Tastatur, mit der dieser erhöht oder verringert werden kann.

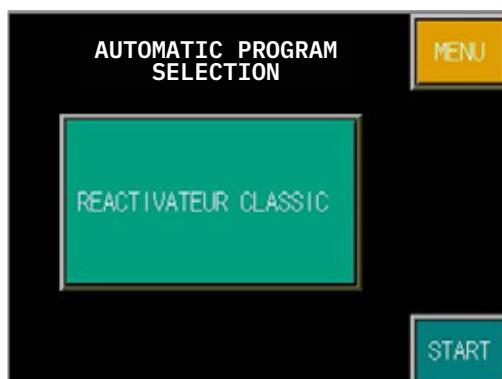
Die **Verwaltung** kann manuell oder automatisch erfolgen:

- **manuelle Verwaltung:** das Programm kann angehalten werden und manuelle Eingriffe können vorgenommen werden. Bei der nächsten Betätigung der Taste "Zurück" wird das System an der Stelle fortgesetzt, an der es aufgehört hat;
- **automatische Verwaltung:** ermöglicht es, die gewünschte Hefemenge schnell und einfach zu reaktivieren.

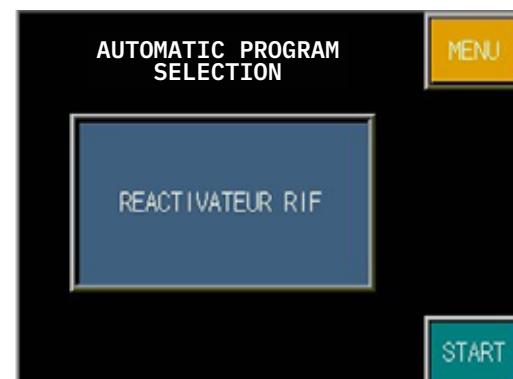
Außerdem verfügt der **Reactivateur 60 RIF** über zwei Betriebsmodi:

**classic:** ideal für die Verwendung bei Most;

**RIF:** ideal für die Verwendung bei teilweise gegorenem Wein oder Most.



*Reactivateur 60 RIF classic mode*



*Reactivateur 60 RIF RIF mode*