



## Produktspezifikation Oenoferm® Finesse

Beschreibung:	Für Weine mit ausgeprägtem Mundgefühl und eleganter Frucht
Hefeart:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Zusammensetzung:	Hefe, Emulgator E 491

### Analyse:

Feuchte:	< 8 %
Hefezellzahl:	$\geq 1 \times 10^{10}$ KbE/g
Milchsäurebakterien:	< $10^5$ KbE/g

### Informationswerte gemäß OIV:

Blei:	$\leq 2$ ppm
Arsen:	$\leq 3$ ppm
Cadmium:	$\leq 1$ ppm
Quecksilber:	$\leq 1$ ppm
Essigsäurebakterien:	< $10^4$ KbE/g
Schimmel:	< $10^3$ KbE/g
Coliforme Keime:	< 100 KBE/g
Escherichia coli:	nicht nachweisbar in 1,0 g
Staphylokokken sp. :	nicht nachweisbar in 1,0 g
Salmonella sp. :	nicht nachweisbar in 25,0 g

Das Produkt ist in der Europäischen Union zur Behandlung von Wein zugelassen und entspricht der EU Verordnung 2019/934. Das Produkt ist in Konformität mit der OIV Resolution OENO 329/2009.

Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen

ERBSLÖH Geisenheim GmbH  
Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany  
Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com), [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)