



Produktspezifikation Oenoferm® Finesse

Beschreibung: Für Weine mit ausgeprägtem Mundgefühl und eleganter Frucht
Hefeart: *Saccharomyces cerevisiae*
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: ≤ 2 ppm
Arsen: ≤ 3 ppm
Cadmium: ≤ 1 ppm
Quecksilber: ≤ 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, www.erbsloeh.com