



Especificaciones de Producto

Oenoferm® Bio

Selection Klingelberg

Descripción: Levadura seca certificada **orgánica** para la vinificación de vino ecológico, "Saccharomyces bayanus aislado de Klingelberg ". Seleccionada en los viñedos de Margrave de Baden. Producto sometido a las condiciones de certificación orgánica de acuerdo con el Reglamento (EC) No. 834/2007 para vinos procedentes de viticultura ecológica integrada.

Cepa de levadura:	Aislado Klingelberg / LW 0803-79
Especie de levadura:	<i>Saccharomyces cerevisiae var. bayanus</i>
Emulsionante (E 470 – E 495):	No añadido

Análisis:

Humedad:	< 8 %
Células viables:	> 1 x 10 ¹⁰ cfu/g
Bacterias lácticas:	< 10 ⁵ cfu/g
Bacterias acéticas:	< 10 ⁴ cfu/g
Hongos:	< 10 ³ cfu/g

Valores a título informativo:

Plomo	≤ 2 ppm
Arsénico	≤ 3 ppm
Cadmio	≤ 1 ppm
Mercurio	≤ 1 ppm

<i>Coliformes</i>	< 100 cfu/g
<i>Escherichia Coli</i>	ausencia en 1.0 g
<i>Staphylococci sp.</i>	ausencia en 1.0 g
<i>Salmonella sp.</i>	ausencia en 25.0 g

Este producto está admitido para el tratamiento del vino y cumple con el Reglamento de UE 934/2019 y la OIV Resolución OENO 329/2009. El usuario debe verificar el cumplimiento de las regulaciones nacionales.