Especificaciones de Producto
Oenoferm® Color F3

Descripción:	Levadura seleccionada para vinos tintos con mucho carácter y color intenso.
Especie de levadura:	*Saccharomyces cerevisiae*
Ingredientes:	Levadura, Emulsionante E 491

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

ERBSLÖH Geisenheim GmbH
Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany
Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com

version 003 – 03/2021 MS – impreso el: 18.03.2021