



## Especificaciones de Producto

### Oenoferm<sup>®</sup> Rouge

Descripción:	Levadura seleccionada para vinos tintos afrutados. Promueve los aromas de bayas y cerezas.
Especie de levadura:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Ingredientes:	Levadura, Emulsionante E 491

#### **Análisis:**

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