

Especificaciones de Producto

Oenoferm[®] X-Thiol



Descripción:	Levadura híbrida resistente al alcohol para intensificar los tioles afrutados y aromas exóticos
Cepa de levadura:	HFX1
Especie de levadura:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Ingredientes:	Levadura, Emulsionante E 491

Análisis:

Humedad:	< 8 %
Células viables:	> 1 x 10 ¹⁰ cfu/g
Bacterias:	< 10 ⁵ cfu/g
Hongos:	No detectables

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.