



Especificaciones de Producto

Oenoferm[®] Zest

Descripción:	Levadura seleccionada para vinos blancos y rosados con aromas intensos y complejos
Especie de levadura:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Ingredientes:	Levadura, Emulsionante E 491

Análisis:

Materia seca :	92 -96 %
Células viables:	> 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:

Proteínas	36 – 42 %
Nitrógeno total	alrededor 6,6 %
Fosfato	2,5 – 3 %
Plomo	≤ 2 ppm
Arsénico	≤ 3 ppm
Cadmio	≤ 1 ppm
Mercurio	≤ 1 ppm
<i>Coliformes</i>	< 1000 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.

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