



Especificaciones de Producto

OenoRed®

Descripción: OenoRed® es un autolisado puro de levadura para ayuda en la fermentación, afinado y estabilización de color en los vinos tintos.

Composición: Autolisado de levadura

Analysis:

Presentación/apariencia: polvo fino
Color: beige a marrón claro
Olor: característico, levadura
Humedad: $\leq 7\%$

Valores a título informativo:

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

Microbiología

Levaduras viables	$\leq 10^2$ CFU/g
Mohos	$\leq 10^3$ CFU/g
Bacterias lácticas	$\leq 10^3$ CFU/g
Bacterias acéticas	$\leq 10^3$ CFU/g
<i>Salmonella</i>	ausencia en 25 g
<i>Escherichia coli</i>	ausencia en 1 g
Staphylococcus	ausencia en 1 g
Coliformes	$\leq 10^2$ CFU/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