



## Especificaciones del producto

### MaloStar® Fruit

Descripción: Cultivo bacteriano enológico de segunda generación citrato negativo (CN2) para la vinificación reductora de diacetilo y acetato en vinos afrutados.

Composición: 100 % Bacterias del ácido láctico *Oenococcus oeni* sp

#### Análisis:

Forma: Polvo  
Color: Beige - marrón claro  
*Oenococcus oeni*: > 10<sup>11</sup> ufc/g

#### Valores informativos según el Codex de la OIV

Bacterias acéticas	< 104 UFC/g
Levaduras	< 103 UFC/g
Mohos	< 103 UFC/g
Salmonella	ausente en 25g
E.Coli	ausente en 1 g
Estafilococos	ausentes en 1 g
Coliformes	< 100 UFC/g
Humedad	≤ 8%
Plomo	< 2 mg/kg
Mercurio	< 2 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg
Cadmio	< 1 mg/kg

Este producto está admitido para el tratamiento del vino en la Unión Europea y cumple con el Reglamento UE 2019/934 y las Resoluciones OIV OENO 328/2009 y OENO 494-2012. El usuario debe comprobar el cumplimiento de la normativa nacional.

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