



Especificaciones del producto

Oenoferm® C2

Descripción: Levadura seca seleccionada para la fermentación de vinos de frutas y medios deficientes nutricionales.

Especies de levadura: *Saccharomyces cerevisiae*

Composición: Levadura, Emulsionante E 491

Análisis:

Humedad: < 8 %

Células de levadura: > 1 x 10¹⁰ ufc/g

Bacterias del ácido láctico: < 10⁵ ufc/g

Valores informativos según OIV:

Plomo ≤ 2 ppm

Arsénico ≤ 3 ppm

Cadmio ≤ 1 ppm

Mercurio ≤ 1 ppm

Bacterias acéticas: < 10⁴ ufc/g

Mohos: < 10³ ufc/g

Coliformes < 10² ufc/g

Escherichia Coli ausente en 1,0 g

Estafilococos sp. ausente en 1,0 g

Salmonella sp. ausente en 25,0 g

Este producto está admitido en la Unión Europea para el tratamiento del vino y cumple con el Reglamento UE 934/2019 y la Resolución OIV OENO 329/2009. El usuario debe comprobar el cumplimiento de la normativa nacional.