



Fiche de spécifications MaloStar[®] Fruit

Description : Culture de bactéries œnologiques pour la fermentation malolactique de vins fruités.

Composition : 100% *Oenococcus oeni*

Analyses

Aspect	Poudre beige clair
Odeur	Faible
<i>Oenococcus oeni</i>	> 10 ¹¹ CFU/g

Analyses types conformes au codex OIV

Bactéries acétiques	< 10 ⁴ CFU/g
Levures	< 10 ³ CFU/g
Moisissures	< 10 ³ CFU/g
Escherichia coli	absence dans 1 g
Salmonelles	absence dans 25 g
Staphylocoques	absence dans 1 g
Coliformes	< 10 ² CFU/g
Humidité	≤ 8%
Plomb	< 2 ppm
Arsenic	< 3 ppm
Mercuré	< 2 ppm
Cadmium	< 1 ppm

Produit conforme au règlement (UE) N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques modifié par le règlement (UE) 2022/68. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales.