



Fiche de spécifications Oenoferm[®] Arôme

Description :	Levure sélectionnée pour vins blancs, rosés et rouges primeurs aromatiques.
Espèce levurienne :	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Composition :	Levure, émulsifiant E491

Paramètres

Humidité :	< 8 %
Levures viables :	≥ 10 ¹⁰ CFU/g
Bactéries acétiques :	< 10 ⁴ CFU/g
Bactéries lactiques :	< 10 ⁵ CFU/g
Moisissures :	< 10 ³ CFU/g

Analyses types

Protéines	36 - 42 %
Azote total	environ 6,6 %
Phosphate	2,5 - 3 %
Plomb	≤ 2 ppm
Arsenic	≤ 3 ppm
Cadmium	≤ 1 ppm
Mercurure	≤ 1 ppm
Coliformes	< 100 CFU/g
<i>Escherichia Coli</i>	absence dans 1,0 g
<i>Staphylocoques</i>	absence dans 1,0 g
Salmonelles	absence dans 25,0 g

Produit conforme au règlement (UE) 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques.
L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales.