



## Fiche de spécifications Oenoferm<sup>®</sup> Champ

Description :	Levure sélectionnée en France pour l'élaboration de vins effervescents et les relances d'arrêt de fermentation.
Espèce levurienne :	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (var. <i>bayanus</i> )
Composition :	Levures, émulsifiant E491

### Paramètres

Humidité :	≤ 8 %
Levures viables :	> 1 x 10 <sup>10</sup> CFU/g
Bactéries lactiques :	< 10 <sup>5</sup> CFU/g
Bactéries acétiques :	< 10 <sup>4</sup> CFU/g
Moisissures :	< 10 <sup>3</sup> CFU/g

### Analyses types

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
Staphylocoques	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.

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