



FermCraft® S-RedFruity

**Hefe für ein
fruchtiges Aromaprofil**

**Yeast for a fruity
aroma profile**

HEFEN

PRODUKTBESCHREIBUNG

Trockenhefe zur oenologischen Anwendung; E491; Saccharomyces cerevisiae; Zellzahl: >1010 Zellen/g

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Elegante Weine mit einem fruchtigen Aromaprofil

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: granuliert, braun
Feuchtigkeit: < 8%

CHEMISCHE SPEZIFIKATION

Blei: < 2mg/kg Arsen: < 3mg/kg
Quecksilber: < 3mg/kg Cadmium: < 1mg/kg

MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN

Gesamtzahl lebender Hefen: > 10¹⁰ KBE/g
Hefen einer anderen Gattung als Saccharomyces: < 10⁵ KBE/g
Hefen einer anderen Art oder eines anderen Stammes: < 5 %
Schimmelpilze: < 10³ KBE/g
Milchsäurebakterien: < 10⁵ KBE/g
Essigsäurebakterien < 10⁴ KBE/g
Salmonellen: nicht vorhanden in 25 g
E. coli: nicht vorhanden in 25 g
Staphylokokken: nicht vorhanden in 1 g
Coliforme Bakterien: < 10³ KBE/g

EU-VERORDNUNG

Die Informationen in diesem Dokument entsprechen unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung. Die Produkte entsprechen der EU-Verordnung 2022/68 und der OIV önologischen Resolution 576A-2017. Der Benutzer muss die Einhaltung der nationalen Vorschriften überprüfen.

PRODUCT DESCRIPTION

Dry yeast for oenological use; E491; Saccharomyces cerevisiae; Population: >1010 cells/g

OENOLOGICAL USE

Elegant wines with a fruity aroma profile

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect: granulated, brown
Humidity: < 8 %

CHEMICAL SPECIFICATIONS

Lead: < 2mg/kg Arsenic: < 3mg/kg
Mercury: < 3mg/kg Cadmium: < 1mg/kg

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Total viable yeast: > 10¹⁰ CFU/g
Yeasts of a genus other than Saccharomyces: < 10⁵ CFU/g
Yeasts of a different species or strain: < 5%
Molds: < 10³ CFU /g
Lactic acid bacteria: < 10⁵ CFU /g
Acetic acid bacteria < 10⁴ CFU/g
Salmonella: absence in 25g
E. coli: absence in 25g
Staphylococci: absence in 1g
Coliforms: < 10³ CFU/g

EU-REGULATION

The information on this document represents the state of our knowledge at the time of publication. The products comply with the EU regulation 2022/68 and OIV oenological resolution 576A-2017. The user must verify the compliance with national regulation.