



FermActiv® Malo

**Bakteriennährstoff und Entgiftung für eine
effiziente malolatische Gärung**

**Bacteria nutrition and detoxification for
an efficient malolactic fermentation**

NÄHRSTOFFE

PRODUKTBESCHREIBUNG

Formulierung aus inaktivierten Hefen und Heferinden (beide *Saccharomyces cerevisiae*); zur oenologischen Anwendung; organischer Stickstoffgehalt der inaktivierten Hefe < 10 % der Trockensubstanz (in Stickstoff-Äquivalenz); Reinheit der Heferinden: 100 % Heferinden

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für eine effiziente malolaktische Gärung

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: beiges Pulver
Feuchtigkeit (Feststoffform): < 7 %
Unlöslicher Anteil: > 60 %

CHEMISCHE SPEZIFIKATION

Gesamtstickstoffgehalt – in N: < 10 %
Ammoniakstickstoffgehalt – in N: < 0,5 %
Gehalt an freien und löslichen Aminosäuren und kleinen Peptiden – in N: < 9,5 %
Gehalt an freien und löslichen Aminosäuren und kleinen Peptiden – in N: < 1,9 %
Blei: < 2 mg/kg
Quecksilber: < 1 mg/kg
Arsen: < 3 mg/kg
Cadmium: < 1 mg/kg

MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN

Lebensfähige Hefen: < 10² UFC/g
Schimmelpilze: < 10³ UFC/g
Milchsäurebakterien: < 10³ UFC/g
Essigsäurebakterien: < 10³ UFC/g
Salmonellen: nicht vorhanden in 25g
E. coli: nicht vorhanden in 1g
Staphylokokken: nicht vorhanden in 1g
Coliforme Bakterien: < 10² UFC/g

EU-VERORDNUNG

Die Informationen in diesem Dokument entsprechen unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung. Die Produkte entsprechen der EU-Verordnung 2022/68. Die Einhaltung der nationalen Vorschriften muss vom Anwender überprüft werden.

PRODUCT DESCRIPTION

Formulation of inactivated yeasts and yeast hulls (both *Saccharomyces cerevisiae*); oenological use; organic nitrogen content of inactivated yeasts < 10 % of the dry matter (in nitrogen-equivalent); purity of the yeast hulls: 100 % yeast hulls

OENOLOGICAL USE

for an efficient malolactic fermentation

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect: beige powder
Humidity (solid form): < 7 %
Insoluble part: > 60 %

CHEMICAL SPECIFICATIONS

Gesamtstickstoffgehalt – in N: < 10 %
Ammoniakstickstoffgehalt – in N: < 0,5 %
Gehalt an freien und löslichen Aminosäuren und kleinen Peptiden – in N: < 9,5 %
Gehalt an freien und löslichen Aminosäuren und kleinen Peptiden – in N: < 1,9 %
Blei: < 2 mg/kg
Quecksilber: < 1 mg/kg
Arsen: < 3 mg/kg
Cadmium: < 1 mg/kg

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Viable yeasts: < 10² UFC/g
Moulds: < 10³ UFC/g
Lactic bacteria: < 10³ UFC/g
Acetic bacteria: < 10³ UFC/g
Salmonella: absence in 25g
E. coli: absence in 1g
Staphylococci: absence in 1g
Coliforms: < 10² UFC/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. The user must verify the compliance with national regulation.