



FermFinesse® Esters

**Aroma Expression von
Estern/Gäraromen**

**Aroma expression of
esters/fermentation aromas**

AROMA PROTECTION & EXPRESSION

PRODUKTBESCHREIBUNG

Inaktivierte Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) mit natürlich hohem Gehalt an Aminosäuren und Ergosterolen; zur oenologischen Anwendung; organischer Stickstoffgehalt < 10 % der Trockensubstanz (in Stickstoff-Äquivalenz)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Erhöhung der Gäraromen/Ester für eine intensivere Fruchtausprägung

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

Inactivated yeasts (*Saccharomyces cerevisiae*) naturally rich in amino acids and ergosterols; for oenological use; organic nitrogen content < 10 % of the dry matter (in nitrogen-equivalent)

OENOLOGICAL USE

Increase of fermentation aromas/esters for intensive fruit expression

PHYSICAL CHARACTERISTICS

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

CHEMICAL SPECIFICATIONS

Total nitrogen content – in N: < 10 %
Ammoniacal nitrogen content- in N: < 0,5 %
Free and soluble amino acids and small peptides content – in N.: < 9,5 %
Free and soluble amino acids and small peptides content – in N: < 1,9 %
Lead: < 2 mg/kg
Mercury: < 1 mg/kg
Arsenic: < 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: abs / 25g
E. coli: abs / 1g
Staphylococci: abs / 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.