



# SICHERHEITSDATENBLATT

2B FermControl GmbH FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE

## MaloBacti™ CN1

### GEFRIERGETROCKNETE BSA KULTUR OHNE CITRAT-METABOLISMUS

#### ▶ 1. Produkt und Hersteller

Produktname:	▶ <b>MaloBacti™ CN1</b>
Verwendung:	▶ gefriergetrocknete Bakterienkultur als Zugabe für die malolaktische Gärung im Wein
Bakterienspezies:	▶ <i>Oenococcus oeni</i> , DSM 22827
Taxonomie:	▶ Coccus, heterofermentativ
Zolltarifnummer:	▶ 3002 9050
Hersteller:	▶ <b>2B FermControl GmbH</b> Rempartstraße 2, 79206 Breisach a. Rh., Germany Phone: +49 7667 911531 Fax: +49 7667 911576 www.2BFermControl.com info@2BFermControl.com

#### ▶ 2. Zusammensetzung/Angaben zu den Bestandteilen

Chemische Zusammensetzung:	▶ gefriergetrocknete Milchsäurebakterien der Spezies: <i>Oenococcus oeni</i> , DSM 22827.
----------------------------	--

#### ▶ 3. Mögliche Gefahren

Maßnahmen:	▶ keine, da ungiftiges Produkt.
------------	---------------------------------

#### ▶ 4. Erste-Hilfe-Maßnahmen

Nach Einatmen:	▶ keine Gefahr
Nach Hautkontakt:	▶ Mit Wasser abwaschen
Nach Augenkontakt:	▶ Mit Wasser ausspülen
Nach Verschlucken:	▶ ungiftig
Allgemeine Hinweise:	▶ keine

#### ▶ 5. Maßnahmen zur Brandbekämpfung

Maßnahmen:	▶ nicht anwendbar
------------	-------------------

#### ▶ 6. Maßnahmen bei unbeabsichtigter Freisetzung

Personenbezogene Maßnahmen:	▶ bei schlechter Belüftung Schutzmasken tragen
Umweltschutzmaßnahmen:	▶ keine
Verfahren zur Reinigung:	▶ Boden wischen und mit Wasser nachspülen

#### ▶ 7. Handhabung und Lagerung

Handhabung:	▶ Gemäß GMP (Good Manufacturing Practice)
Lagerung:	▶ Kühl und trocken lagern (< -18°C)
Anforderung an Lagerraum/Behälter:	▶ Immer in Originalverpackung aufbewahren
Lagerklasse:	▶ 12

#### ▶ 8. Expositionsbegrenzung und persönliche Schutzausrüstung

Hinweise zu techn. Anlagen/ Grenzwerte:	▶ -
<i>Persönliche Schutzausrüstung:</i>	▶ Atemschutzmasken in schlecht belüfteten Räumen
Atemschutz:	▶ -
Handschutz:	▶ übliche industrielle Vorsichtsmaßnahmen
Augenschutz:	▶ -
Körperschutz:	▶ -



# SICHERHEITSDATENBLATT

2B FermControl GmbH FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE

## ▶ 9. Physikalische und chemische Eigenschaften

Form:	▶ Pulver
Farbe:	▶ Beige
Geruch:	▶ Typisch milchig / hefiger Geruch
Zustandsänderung:	▶ -
Gefrierpunkt:	▶ -
Siedepunkt/-bereich:	▶ -
Flammpunkt:	▶ -
Entzündlichkeit (fest, gasförmig):	▶ -
Explosionsgefahr:	▶ -
Spezifisches Gewicht:	▶ ca. 1.1 – 1.2
Löslichkeit/Mischbarkeit mit Wasser:	▶ hohe Löslichkeit in Wasser
pH-Wert bei 20°C:	▶ 5.0 – 5.5

---

## ▶ 10. Stabilität und Reaktivität

Zu vermeidende Bedingungen/Stoffe:	▶ Keine
Gefährliche Reaktionen:	▶ Stabil
Gefährliche Zersetzungsprodukte:	▶ Keine

---

## ▶ 11. Angaben zur Toxikologie

Allgemein:	▶ Keine, da Produkt ungiftiger Lebensmittel-Bestandteil ist.
------------	--

---

## ▶ 12. Angaben zur Ökologie

Allgemein:	▶ Keine
------------	---------

---

## ▶ 13. Hinweise zur Entsorgung

Produkt, Empfehlung:	▶ Kann als Abfall entsorgt werden
Unreine Verpackung, Empfehlung:	▶ Der Müllentsorgung zuführen, lokale Vorschriften beachten

---

## ▶ 14. Transportvorschriften

Allgemein:	▶ Entfällt
------------	------------

---

## ▶ 15. Sonstige Vorschriften

Allgemein:	▶ Keine
------------	---------

---

## ▶ 16. Sonstige Hinweise

Allgemein:	▶ Keine
------------	---------

---

**MaloBacti™ CN1** wird hergestellt nach **ISO 9001:2008 & HACCP**

Die Angaben entsprechen dem heutigen Stand unserer Kenntnisse und Erfahrungen. Wir beschreiben unser Produkt im Hinblick auf notwendige Sicherheitserfordernisse, verbinden damit aber keine Eigenschafts-zusicherungen und Qualitätsbeschreibungen.