



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

2B FermControl GmbH FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE

V0417 JL

VitiFerm™ Esprit BIO

▶ 1. Produkt und Hersteller

Produktname:	▶ VitiFerm™ Esprit BIO
Stamm:	▶ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> DSMZ xxxxx
Verwendung:	▶ Trockenreinzuchthefer zur alkoholischen Fermentation von Schaumweinen und Stillweinen
Zolltarifnummer:	▶ 2102 20 19
EG-Code:	▶ DE-ÖKO-003
Hersteller:	▶ 2B FermControl GmbH Rempartstraße 2, 79206 Breisach a. Rh., Germany Phone: +49 7667 911531 Fax: +49 7667 911576 www.2BFermControl.com info@2BFermControl.com

▶ 2. Eigenschaften / Mikrobiologische Qualität

Parameter	Einheit	Spezifikation	Analyse
Trockenmasse	%	90 - 92	90,8
Gesamtkeimzahl	cfu /g	<1000000	9000
Hefen	cfu /g	>5x10 ⁹	1,34 x 10 ¹⁰
Schimmelpilze	cfu /g	<1000	<1000
Enterobakterien	cfu /g	<100	<100
pH			5,5
Schüttgewicht			750 g /Ltr.

▶ 3. Packungseinheiten

Verpackungseinheit:	▶ 500 g / 20 x 500 g / 1 x 10 kg ▶ Lieferung in Kartons à 20 x 500 g oder 1 x 10 kg
Verpackung:	▶ Beutel aus Aluverbundfolie
Mindesthaltbarkeit:	▶ min. 18 Monate ▶ s. Eindruck auf Verpackung ▶ kühl und trocken lagern

▶ 4. Sensorische Eigenschaften

Farbe	▶ Beige
Geruch	▶ nach Hefe
Geschmack	▶ nach Hefe
Konsistenz	▶ Granulat

Disclaimer: Wir informieren und beraten in dieser Broschüre nach bestem Wissen basierend auf dem heutigen Kenntnisstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Verbindlichkeiten sind hieraus nicht abzuleiten. Die Anwender sind gehalten, unsere Produkte auf Eignung des Einsatzzweckes hin zu überprüfen und bei deren Anwendung alle notwendige Sorgfalt walten zu lassen. Die entsprechenden Anwenderhinweise sind zu beachten. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt jede Haftung aus. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.