

**TELEFAX**

**07 91-97191-25**

*Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung*

**SCHLIESSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 05/2018

## Produktspezifikation

**Produkt:** Brennmaischnährstoff  
Art.-Nr. 5846, 5847, 5848

### Beschreibung

- Kombinationspräparat für die Nährstoffversorgung der gärenden Hefe bei der Vergärung von Obst-, Topinambur- und Beerenbrennmaischn sowie von Brennsäften und Melassen
- Aussehen: beiges inhomogenes Pulver
- Geruch: typisch, angenehm hefeartig
- Zusammensetzung: Phosphate, Heferindenzubereitung, Mineralstoffe

### Durchschnittsanalyse

- Trockensubstanzgehalt (%): >94

### Erklärungen

Die Herstellungsbedingungen dieses Mischpräparates und seine Komponenten entsprechen in physikalischer, chemischer und mikrobiologischer Hinsicht den gültigen Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe für die Herstellung von Lebensmitteln. Jedoch darf das Produkt aufgrund der Bestimmungen des Trauben- und Fruchtweinsrechts nur für die Vergärung konventionell erzeugter Brennmaischn und Brennsäfte, nicht aber für die Bereitung von Frucht- oder Traubenweinen verwendet werden.

### Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt. Seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003.
- enthält keine der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 10/2011 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

-QM-