

## Produktspezifikation

**Produkt:** Essigmutter, Art.-Nr. 5500

### Beschreibung

- Suspension lebender Essigsäurebakterien der Gattung *Acetobacter* in Apfelessig als Starterkultur für die Essigfermentation von Fruchtweinen
- Aussehen: bräunliche, leicht trübe Flüssigkeit, evtl. mit etwas Schleim- oder Hautbildung
- Geruch: rein sauer und frisch, leichter Esterton

### Durchschnittsanalyse

- Lebendzellzahl: Die Angabe einer Konzentration an lebenden Essigsäurebakterien ist weder möglich noch sinnvoll. Die Immobilisierung der Mikroorganismen dem von ihnen selbst gebildeten Schleim macht eine Zählung unmöglich. Zudem kann diese Zahl kein absolutes Maß für die Wirksamkeit der Starterkultur sein.  
100ml **Essigmutter** reichen für die Beimpfung von einem Liter Fruchtwein aus. Jede Produktionscharge wird auf diese Eigenschaft hin überprüft.
- Säuregehalt (g/100ml): 5-6
- Säuretoleranz (g/100ml): 10-13
- Alkoholgehalt (%vol): <0,5
- Alkoholtoleranz (%vol): 8-9

Das Produkt entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an mikrobiellen Starterkulturen für die Lebensmittelherstellung.

### Lagerung / Haltbarkeit

Das Produkt ist bei dunkler Lagerung zwischen 5 und 25°C mindestens drei Jahre haltbar.

### 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.
- ist als Zubereitung aus Mikroorganismen gemäß VO (EG) Nr. 2018/848 für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln (und „Bio“-Wein) zugelassen, solange dies der jeweilige Anbauverband nicht ausschließt.
- kann Spuren des folgenden der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung enthalten: Sulfit

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.



Dr. Michael Heil  
-QM-