

TELEFAX

07 91-97191-25

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLIESSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 1/2018

Produktspezifikation

Produkt: Mannoprotein, Art.-Nr. 5378 und 5379

Beschreibung

- Hefe-Mannoprotein aus Zellwänden von *Saccharomyces cerevisiae*
- Aussehen: feines, beiges Pulver
- Geruch: aromatisch, typisch

Durchschnittsanalyse:

- Gehalt an Mannanen (% der TS): >45
- Löslichkeit (g/hl Wein): ≤40
- Trochnungsverlust (%): <4
- Aschegehalt (%): <6
- aerobe Gesamtkeimzahl (KBE/g): <500
- Coliforme (MPN/100g): <30
- Salmonellen (in 25g): nicht nachweisbar

Das Präparat entspricht in seiner Reinheit den gültigen Anforderungen an den Weinbehandlungsstoff „Hefe-Mannoprotein“. Das Präparat entspricht zudem dem Internationalen Oenologischen Codex. Seine Anwendung in Weinen, Likörweinen, Schaumweinen usw. ist nach VO (EG) Nr. 606/2009 zulässig.

Erklärungen

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 nicht für die Bereitung von Bio-Wein zulässig.
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.

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

ppa. M. Heil

-QM-