



Produktspezifikation

Produkt: ANCHOR-Revive, Art.-Nr. 5014/22

Beschreibung

- Komplexes Hefenährpräparat zur Unterstützung des Hefestoffwechsels bei der Weinbereitung („Aktivator für die alkoholische Gärung“)
- Aussehen: beiges Mikrogranulat
- Geruch: rein nach Trockenhefe
- Zusammensetzung: Hefeautolysat (70%), sprühgetrocknete inaktivierte Hefe (*S. cerevisiae*) (30%)

Durchschnittsanalyse

Trockensubstanzgehalt (%): >92

• Gesamtkeimzahl Bakterien	<5x10 ³ /g	Blei (mg/kg)	<2
• Gesamtzellzahl Hefen	<10 ³ /g	Arsen (mg/kg)	<3
• Schimmelpilze	<10 ³ /g	Cadmium (mg/kg)	<1
• <i>Escherichia coli</i>	0/g	Quecksilber (mg/kg)	<1
• <i>Salmonellen</i>	0/25g		

Die Herstellungsbedingungen dieses Mischpräparates und seine Komponenten entsprechen in physikalischer, chemischer und mikrobiologischer Hinsicht den gültigen Anforderungen an Lebensmittelzusatz- bzw. Weinbehandlungsstoffe. Das Präparat entspricht dem Internationalen Oenologischen Codex.

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 nach VO (EU) 2022/68 für die Traubenweinbereitung zugelassen.
- ist, obwohl die enthaltene inaktive Hefe und das Hefeautolysat selbst nicht bio-zertifiziert sind, in der EU für die Bereitung von Bio-Weinen zugelassen;
- ist unzulässig für die Bereitung von NOP-zertifizierten Weinen (z.B. für USA-Export);
- 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. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

-QM-