



Produktspezifikationen



2B FermControl GmbH FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE



DE-ÖKO-003
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

VitiFerm™ Alba Fria BIO



▶ 1. Produkt und Hersteller

Produktname:
Stamm:
Verwendung:

- ▶ **VitiFerm™ Alba Fria BIO**
- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* DSMZ 27010
- ▶ Trockenreinzuchtheefe aus biologischem Habitat zur alkoholischen Fermentation

Zolltarifnummer:
EG-Code:
Hersteller:

- ▶ 2102 20 19
- ▶ DE-ÖKO-003
- ▶ **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
Geruch
Geschmack
Konsistenz

- ▶ Beige
- ▶ nach Hefe
- ▶ nach Hefe
- ▶ 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.