



Sicherheitsdatenblatt

2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

FermControl™ BIO EC

▶ 1. Produkt und Hersteller

| | |
|------------------|--|
| Produktname: | ▶ FermControl™ BIO |
| Verwendung: | ▶ Bio-zertifiziertes Nährstoff-Supplement zur Unterstützung des Hefestoffwechsels der alkoholischen Gärung im Wein |
| EG-Code: | ▶ DE-ÖKO-003 |
| Zolltarifnummer: | ▶ 2102 2019 |
| Hersteller: | ▶ 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. Zusammensetzung/Angaben zu den Bestandteilen

| | |
|----------------------------|---|
| Chemische Zusammensetzung: | ▶ Organisches, hochgereinigtes Hefezellwandpräparat |
|----------------------------|---|

▶ 3. Mögliche Gefahren

| | |
|------------|---------------------------------|
| Maßnahmen: | ▶ Keine, da ungiftiges Produkt. |
|------------|---------------------------------|

▶ 4. Erste-Hilfe-Maßnahmen

| | |
|----------------------|------------------------|
| Nach Einatmen: | ▶ Keine Gefahr |
| Nach Hautkontakt: | ▶ Mit Wasser abwaschen |
| Nach Augenkontakt: | ▶ Mit Wasser ausspülen |
| Nach Verschlucken: | ▶ Ungiftig |
| Allgemeine Hinweise: | ▶ Keine |

▶ 5. Maßnahmen zur Brandbekämpfung

| | |
|------------|-------------------|
| Maßnahmen: | ▶ Nicht anwendbar |
|------------|-------------------|

▶ 6. Maßnahmen bei unbeabsichtigter Freisetzung

| | |
|-----------------------------|--|
| Personenbezogene Maßnahmen: | ▶ Bei schlechter Belüftung Schutzmasken tragen |
| Umweltschutzmaßnahmen: | ▶ Keine |
| Verfahren zur Reinigung: | ▶ Boden wischen und mit Wasser nachspülen |

▶ 7. Handhabung und Lagerung

| | |
|------------------------------------|---|
| Handhabung: | ▶ Gemäß GMP (Good Manufacturing Practice) |
| Lagerung: | ▶ Kühl und trocken lagern |
| Anforderung an Lagerraum/Behälter: | ▶ Immer in Originalverpackung aufbewahren |
| Lagerklasse: | ▶ 12 |

▶ 8. Expositionsbegrenzung und persönliche Schutzausrüstung

| | |
|---|--|
| Hinweise zu techn. Anlagen/ Grenzwerte: | ▶ - |
| <i>Persönliche Schutzausrüstung:</i> | |
| Atemschutz: | ▶ Atemschutzmasken in schlecht belüfteten Räumen |
| Handschutz: | ▶ - |
| Augenschutz: | ▶ Übliche industrielle Vorsichtsmaßnahmen |
| Körperschutz: | ▶ - |



Sicherheitsdatenblatt

2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

▶ 9. Physikalische und chemische Eigenschaften

| | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| Form: | ▶ Pulver |
| Farbe: | ▶ Beige |
| Geruch: | ▶ Leicht hefiger Geruch |
| Zustandsänderung: | ▶ - |
| Gefrierpunkt: | ▶ - |
| Siedepunkt/-bereich: | ▶ - |
| Flammpunkt: | ▶ - |
| Entzündlichkeit (fest, gasförmig): | ▶ - |
| Explosionsgefahr: | ▶ Keine |
| Spezifisches Gewicht: | ▶ - |
| Löslichkeit/Mischbarkeit mit Wasser: | ▶ hohe Löslichkeit in Wasser |
| pH-Wert bei 20°C: | ▶ ca. 5,5 |

▶ 10. Stabilität und Reaktivität

| | |
|------------------------------------|----------|
| Zu vermeidende Bedingungen/Stoffe: | ▶ Keine |
| Gefährliche Reaktionen: | ▶ Stabil |
| Gefährliche Zersetzungsprodukte: | ▶ Keine |

▶ 11. Angaben zur Toxikologie

| | |
|------------|--|
| Allgemein: | ▶ Keine, da Produkt ungiftiger Lebensmittel-Bestandteil ist. |
|------------|--|

▶ 12. Angaben zur Ökologie

| | |
|------------|---------------------------------------|
| Allgemein: | ▶ Nicht unverdünnt ins Abwasser geben |
|------------|---------------------------------------|

▶ 13. Hinweise zur Entsorgung

| | |
|---------------------------------|---|
| Produkt, Empfehlung: | ▶ Kann als Abfall entsorgt werden |
| Unreine Verpackung, Empfehlung: | ▶ Der Müllentsorgung zuführen, lokale Vorschriften beachten |

▶ 14. Transportvorschriften

| | |
|------------|------------|
| Allgemein: | ▶ Entfällt |
|------------|------------|

▶ 15. Sonstige Vorschriften

| | |
|------------|---------|
| Allgemein: | ▶ Keine |
|------------|---------|

▶ 16. Sonstige Hinweise

| | |
|------------|---------|
| Allgemein: | ▶ Keine |
|------------|---------|

FermControl™ BIO EC wird hergestellt nach **IFS Food (Internationaler Essens Standard)**

Die Angaben entsprechen dem heutigen Stand unserer Kenntnisse und Erfahrungen. Wir beschreiben unser Produkt im Hinblick auf notwendige Sicherheitserfordernisse, verbinden damit aber keine Eigenschafts-zusicherungen und Qualitätsbeschreibungen.