



# PRODUKTSPEZIFIKATION

2B FermControl GmbH FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE

V04\17 JL

## VitiFerm™ Alba Fria BIO

### ▶ 1. Produkt und Hersteller

Produktname:	▶ <b>VitiFerm™ Alba Fria BIO</b>
Stamm:	▶ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> DSMZ 27010
Verwendung:	▶ Trockenreinzuchtheefe aus biologischem Habitat zur alkoholischen Fermentation
Zolltarifnummer:	▶ 2102 20 19
EG-Code:	▶ DE-ÖKO-003
Hersteller:	▶ <b>2B FermControl GmbH</b> 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

<b>Parameter</b>	<b>Einheit</b>	<b>Spezifikation</b>	<b>Analyse</b>
Trockenmasse	%	90 - 92	90,8
Fremdkeimzahl mesophil	cfu /g	<1x10 <sup>5</sup>	9x10 <sup>3</sup>
Hefen	cfu /g	>5x10 <sup>9</sup>	1,34 x 10 <sup>10</sup>
Schimmelpilze	cfu /g	<1x10 <sup>3</sup>	<1x10 <sup>3</sup>
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	▶ Beige
Geruch	▶ nach Hefe
Geschmack	▶ nach Hefe
Konsistenz	▶ 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.*