

Für ausgezeichnete Qualitäten:

Sammelspezifikation Reinzuchthefen

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000

Unsere
Informations-
schriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.

Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.

Artikelnummern und Handelsnamen

G280 Vinoferm® Super, G302 Collection Cépage® Chardonnay / Fermivin® 3C, G303 Fermivin® / Fermivin® 7013, G305 Fermichamp / Fermivin® Champion, G307 Fermicru® / Fermivin® VR5, G309 Fermirouge / Fermivin® E76, G311 Fermiblanc Arom® / Fermivin® SM102, G315 Fermicru® / Fermivin® LS2, G317 Fermicru® / Fermivin® VB1, G321 Vinoferm® Burgunder, G331 Collection Cépage® Cabernet / Fermivin® A33, G332 Collection Cépage® Merlot, Fermivin® MT48, G333 Collection Cépage® Sauvignon, G334 Fermicru® / Fermivin® AR2, G337 Fermicru® / Fermivin® LVCB, G338 Fermicru® / Fermivin® 4F9, G345 Vinoferm® Riesling, G348 Fermicru® Rosé, G349 Vinoferm® Rouge, G354 Fermicru® / Fermivin® XL, G357 Collection Cépage® Pinot / Fermivin® PF6, G358 Collection Cépage® Syrah, G360, G333 Fermivin® TS28, Fermivin® PDM, G380 Vinoferm® Champ, G420 Vinoferm® Blanc, G426 Fermivin® Champion Booster, G860 Fermivin® PDM Bio, G4993 Anchor® Exotics, G4994 Anchor® Alchemy I, G4996 Anchor® Alchemy II, G5004 Anchor® Vin13, G5005 Anchor® NT50

Aussehen:

beige – braunes Mikrogranulat

Status:

nicht GMO, vegan

Allergene Zutaten nach EU-Einstufung

keine

Merkmal	Einheit	Wert
Restfeuchte	%	≤ 8,0
Blei	mg/kg	< 2
Quecksilber	mg/kg	< 1
Arsen	mg/kg	< 3
Cadmium	mg/kg	< 1
Lebensfähige Hefezellen	KbE/g	≥ 10 ¹⁰
Andere als auf dem Etikett gen. Hefen	KbE/g	< 10 ⁵
Schimmelpilze	KbE/g	< 10 ³
Milchsäurebakterien	KbE/g	< 10 ⁵
Säurebakterien	KbE/g	< 10 ⁴
Salmonella	KbE/25g	nicht nachweisbar
Escherichia coli	KbE/g	nicht nachweisbar
Staphylokokken	KbE/g	nicht nachweisbar
Coliformes	KbE/g	< 10 ²

OIV-Resolution OENO 329-2009

Wir bestätigen, dass die von uns gelieferte Ware den hohen Qualitätsanforderungen entspricht und die angegebenen Eigenschaften besitzt. Dies entbindet jedoch nicht den Anwender von einer Eingangskontrolle

Alle Informationen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Der Anwender muss eigenverantwortlich die Eignung unserer Produkte für die entsprechende Anwendung prüfen. Bestehende Schutzrechte, Gesetze und Bestimmungen sind zu beachten.

Gedruckt am: 31.01.19

Dies ist ein EDV technisch erstelltes Dokument und trägt deshalb keine Unterschrift. Verantwortlich für den Inhalt:
Max F. Keller GmbH, Mannheim

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung