

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## Sammelspezifikation Reinzuchthefen

Spitzen-  
produkte  
zur  
Getränke-  
behandlung

### Artikelnummern und Handelsnamen

G280 Vinoferm® Super, G302 Fermivin® 3C, G303 Fermivin® 7013, G305 Fermivin® Champion, G307 Fermivin® VR5, G309 Fermivin® E76, G311 Fermivin® SM102, G315 Fermivin® LS2, G317 Fermivin® VB1, G321 Vinoferm® Burgunder, G331 Fermivin® A33, Fermivin® MT48, G333 Fermivin® TS28, G334 Fermivin® AR2, G337 Fermivin® LVCB, G338 Fermivin® 4F9, G345 Vinoferm® Riesling, G349 Vinoferm® Rouge, G354 Fermivin® XL, G357 Fermivin® PF6, G360 Fermivin® PDM, G380 Vinoferm® Champ, G420 Vinoferm® Blanc, G426 Fermivin® Champion Booster, G432 Fermivin® P21, G478 Fermivin® IT61, 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 <sup>10</sup>
Andere als auf dem Etikett gen. Hefen	KbE/g	< 10 <sup>5</sup>
Schimmelpilze	KbE/g	< 10 <sup>3</sup>
Milchsäurebakterien	KbE/g	< 10 <sup>5</sup>
Säurebakterien	KbE/g	< 10 <sup>4</sup>
Salmonella	KbE/25g	nicht nachweisbar
Escherichia coli	KbE/g	nicht nachweisbar
Staphylokokken	KbE/g	nicht nachweisbar
Coliformes	KbE/g	< 10 <sup>2</sup>

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.**

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.

Gedruckt am: 26.01.21

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