

Affinity ECA 5

Selektierter Reinzuchthefestamm der Art *Saccharomyces cerevisiae* (E491) für oenologische Zwecke und Hefenährstoff Stimula

Spezifikation

Reinzuchtheefe: *Saccharomyces cerevisiae*, E491

Nährstoff: Inaktive Hefe, Diammoniumphosphat, Vitamin B1

Physikalische Eigenschaften

Aussehen:

Farbe: beige bis hellbraun

Geruch: typischer Hefegeruch

Produkt Spezifikation

Hefe		Nährstoff	
Lebendzellzahl	>10 ¹⁰ CFU/g	Trockengehalt	> 92
Trockengehalt	>92 %	Gesamt aerobe mesophile Flora	< 10 ⁴ CFU/gN
Coliforme	<10 ² CFU/g	Coliforme	<10 CFU/g
E. coli	keine in 1g	E. Coli	keine in 1g
S. aureus	keine in 1g	S. aureus	keine in 1g
Salmonellen	keine in 25g	Salmonellen	keine in 25g
Milchsäurebakterien	<10 ⁵ CFU/g	Schimmel	<10 ³ CFU/g
Essigsäurebakterien	<10 ⁴ CFU/g	Fremdhefe	<10 ⁵ CFU/g
Schimmel	<10 ³ CFU/g		
Fremdhefe	<10 ⁵ CFU/g		

Schwermetalle

Blei	<2 mg/kg
Quecksilber	<1 mg/kg
Arsen	<3 mg/kg
Cadmium	<1 mg/kg

Oenologische Anwendung

1. Rehydrieren Sie die Hefe in der 10-fachen Menge sauberen Wassers (35 °C bis 40 °C).
2. Vorsichtig einrühren und 20 Minuten warten.
3. Dem Most zugeben. Die Temperaturdifferenz zwischen Most und Hefeansatz darf nie größer sein als 10 °C (wenn irgendwelche Zweifel bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten oder Lallemand).
4. Die Hefe maximal 20 min ohne Nährstoffe belassen.
5. Die Hefe immer in einem sauberen Behälter rehydrieren.
6. Niemals im Most rehydrieren.
7. Nährstoff zu Beginn der alkoholischen Gärung zugeben.
- 8.

Dosierung

25 – 40 g/hl

Lagerung & Haltbarkeit

In der Originalverpackung bei Raumtemperatur (0 bis 22 °C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern.

Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 4 Jahre. Geöffnete Packungen rasch verbrauchen.

Verpackung

Für 250 hl

Version: Version 01/2026

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

Lallemand Bio S.L.U.
Triesterstraße 4a
A 2353 Guntramsdorf
+43 2236 50 62 99
www.weintechnologie.at