



Lalvin Reskue

Hefezellwand (*Saccharomyces cerevisiae*)
für oenologische Zwecke

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen:

Farbe:

beige bis hellbraun

Geruch:

typischer Hefegeruch

Produkt Spezifikation

Trockengehalt

>94 %

Milchsäurebakterien

<10³ CFU/g

Essigsäurebakterien

<10³ CFU/g

Coliforme

<100 CFU/g

E. coli

keine in 1 g

S. aureus

keine in 1 g

Salmonellen

keine in 25 g

Schimmel

<10³ CFU/g

Fremdhefe

<10² CFU/g

Schwermetalle

Blei

<2 mg/kg

Quecksilber

<1 mg/kg

Arsen

<3 mg/kg

Cadmium

<1 mg/kg

Oenologische Anwendung

Bio Yeast Cell Wall wird in der 10fachen Menge Saft aufgelöst und dann dem Most beigemischt

Dosierung

20 – 40 g/hl (max. 40g/hl EU)

Lagerung & Haltbarkeit

In der Originalverpackung kühl in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern. Ideal zw. 4°-16°C.

Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 3 Jahre. Geöffnete Packungen rasch verbrauchen.

Verpackung

1 kg

Version 01/2026

