



# Level<sup>2</sup>Initia™

**Selektierter Reinzuchthefestamm der Art *Metschnikowia pulcherrima* (E491)  
für oenologische Zwecke**

## Spezifikation

### Physikalische Eigenschaften

Aussehen:	Granulat
Farbe:	beige bis hellbraun
Geruch:	typischer Hefegeruch

### Produkt Spezifikation

Lebendzellzahl	>10 <sup>10</sup> CFU/g
Trockengehalt	>92 %
Coliforme	<10 <sup>2</sup> CFU/g
E. coli	keine in 1g
S. aureus	keine in 1g
Salmonellen	keine in 25g
Milchsäurebakterien	<10 <sup>5</sup> CFU/g
Essigsäurebakterien	<10 <sup>4</sup> CFU/g
Schimmel	<10 <sup>3</sup> CFU/g
Fremdhefe	<10 <sup>5</sup> CFU/g

### Schwermetalle

Blei	<2 ppm
Quecksilber	<1 ppm
Arsen	<3 ppm
Cadmium	<1 ppm

## Oenologische Anwendung

Die Anwendung sollte so früh wie möglich erfolgen (auf das Lesegut oder nach der Pressung)  
In der zehnfachen Wassermenge (20-30°C) rehydrieren  
Vorsichtig einrühren und 15 Minuten stehen lassen  
Rehydrierte Hefe auf die Trauben, Maische oder Most zugeben

## Dosierung

7-25 g/hLoder 7-25 g/100 kg (je nach Temperatur 4-18°C)

## Lagerung & Haltbarkeit

Kühl und trocken (4-15°C)  
Nach dem Öffnen rasch verbrauchen

## Verpackung

0,5kg

Unsere Produkte sind frei von GVO

Version 01/2026

