



Mannolees Flash

Hefemannoprotein, Gummiarabicum, Citronensäure <1%, So2 <0,25 für oenologische Zwecke

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

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

Produkt Spezifikation

Trockengehalt	10%
Gesamt Aerobe Bakterien	<10 ⁴ CFU/g
Milchsäurebakterien	<10 ⁴ CFU/g
Coliforme	<10 CFU/g
E.coli	keine in 25g
S.aureus	keine in 1g
Salmonellen	keine in 25g
Schimmel	<50 CFU/g
Hefe	<10 ² CFU/g

Schwermetalle

Blei	<5 mg/kg
Quecksilber	<0,15 mg/kg
Arsen	<1 mg/kg
Cadmium	<0,5 mg/kg

Oenologische Anwendung

Im Wein oder Wasser vorlösen, sorgfältig im Gesamtgebilde verteilen

Lagerung & Haltbarkeit

In der Originalverpackung bei Raumtemperatur in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern. Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 2 Jahre. Geöffnete Packungen rasch verbrauchen.

Verpackung

1 Liter

Version 01/2026

