



Uvaferm CEG

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

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen:

Farbe:

beige bis hellbraun

Geruch:

typischer Hefegeruch

Produkt Spezifikation

Lebendzellzahl

$>10^{10}$ CFU/g

Trockengehalt

$>92\%$

Coliforme

$<10^2$ CFU/g

E. coli

keine in 1g

S. aureus

keine in 1g

Salmonellen

keine in 25g

Milchsäurebakterien

$<10^5$ CFU/g

Essigsäurebakterien

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

Dosierung

Weißwein:

25 – 40 g/hl

Rotwein:

30 – 50 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

500g

Version 01/2026

