



# Bio Yeast Cell Wall

Hefezellwand (*Saccharomyces cerevisiae*)  
für oenologische Zwecke

## Spezifikation

### Physikalische Eigenschaften

Aussehen:

Farbe:

beige bis hellbraun

Geruch:

typischer Hefegeruch

### Produkt Spezifikation

Trockengehalt

>94 %

Milchsäurebakterien

<10<sup>3</sup> CFU/g

Essigsäurebakterien

<10<sup>3</sup> CFU/g

Coliforme

<100 CFU/g

E. coli

keine in 1 g

S. aureus

keine in 1 g

Salmonellen

keine in 25 g

Schimmel

<10<sup>3</sup> CFU/g

Fremdhefe

<10<sup>2</sup> 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

