



# Pure-Lees Longevity

Spezielle inaktivierte Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*)  
für oenologische Zwecke

## Spezifikation

### Physikalische Eigenschaften

Aussehen:

Farbe:

beige bis hellbraun

Geruch:

typischer Hefegeruch

### Produkt Spezifikation

Trockengehalt

>93 %

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 1g

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

Organischer Stickstoffgehalt der inakt. Hefe

<9,5% des Trockengehalts (N equivalent)

## Oenologische Anwendung

Longevity wird in der zehnfachen Menge Wein/Wasser vorgelöst

## Dosierung

20 – 40 g/hl

## Lagerung & Haltbarkeit

In der Originalverpackung kühl in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern.

Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 4 Jahre. Geöffnete Packungen rasch verbrauchen.

## Verpackung

1 kg