



Glutastar

**Spezielle inaktivierte Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*)
für oenologische Zwecke mit garantiertem Glutathiongehalt**

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen:

Farbe:

beige bis hellbraun

Geruch:

typischer Hefegeruch

Produkt Spezifikation

Trockengehalt

>93 %

Milchsäurebakterien

<10³ CFU/g

Essigsäurebakterien

<10³ CFU/g

Coliforme

<100 CFU/g

E. coli

keine in 1 g

S. aureus

keine in 1 g

Salmonellen

keine in 25 g

Schimmel

<10³ CFU/g

Fremdhefe

<10² CFU/g

Reduzierendes Glutathion

>25 mg/g

Cysteine

<3 mg/g

Gamma-glytamyl-cysteine

<10 mg/g

Reduzierendes Glutathion/oxidierendes Glutathion

>3

Gamma-glutamyl-cysteine/reduzierendes Glutathion

> 20%

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

Glutastar in der 10 fachen Menge Wasser oder Wein vorlösen und dem Gesamtgebilde zugeben.

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

Version 01/2026