



# Go Ferm Sterol Flash

Hefe Autolysate (*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

<10<sup>2</sup> 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

Organischer Stickstoffgehalt der Autolysate

<11,5% des Trockengehalts (N equivalent)

10% < Aminosäuregehalt der Autolysate < 20% (Glycin equivalent)

### Schwermetalle

Blei

<2 mg/kg

Quecksilber

<1 mg/kg

Arsen

<3 mg/kg

Cadmium

<1 mg/kg

### Oenologische Anwendung

1kg Go Ferm Sterol Flash auf 10 Liter Wasser, gut verrühren und dem Hefeansatz begeben.

### Dosierung

30 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 und 10kg

Version 01/2026

