

Fyneo

Hefeproteinextrakt zur oenologischen Anwendung

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen: Pulver, granuliert
Farbe: beige

Produkt Spezifikation

Proteingehalt	>50%
Gewichtsverlust Trocknung (150°C)	< 15%
Ph (1%)	7,2 ± 0,5
Gesamt aerobe Hefe	< 10 ⁴ CFU/g
Coliforme	< 10 CFU/g
Staphylococcus (in 1g)	ohne
Salmonellen (in 25g)	ohne
Escherichia coli (in 25g)	ohne
Milchsäurebakterien	< 10 ³ CFU/g
Schimmel	< 50 CFU/g
Hefe	< 10 ² CFU/g

Im getrockneten Zustand:

Gesamt Proteingehalt	> 50%
Schwermetalle	< 10 ppm
Blei	< 2 ppm
Arsen	< 3 ppm
Cadmium	< 1 ppm
Quecksilber	< 1 ppm

Oenologische Anwendung

Das Produkt wird in der 10-fachen Wassermenge gründlich vorgelöst und danach gründlich im Gesamtgebinde verteilt.

Dosierung

Weiß- und Roséweine: 5 – 15 g/hl
Rotweine: 5 – 30 g/hl

Lagerung & Haltbarkeit

Trocken und kühl lagern.
Mindesthaltbarkeit siehe Packungsaufdruck

Verpackung

1 kg