



## Produktspezifikation OenoRed®

Beschreibung: OenoRed® ist ein Nährstoff basierend auf Hefeautolysat zur Gärunterstützung, Abrundung und Erhöhung der Farbstabilität von Rotwein.

Zusammensetzung: Hefeautolysat, inaktivierte Hefe

### Analyse:

Form: feines Pulver  
Farbe: Beige bis Hellbraun  
Geruch: typisch, hefig  
Feuchte: ≤ 7 %

### Informationswerte:

Blei < 2 ppm  
Arsen < 3 ppm  
Cadmium < 1 ppm  
Quecksilber < 1 ppm

### Mikrobiologie

Schimmel ≤ 10<sup>3</sup> KbE/g  
Hefen ≤ 10<sup>2</sup> KbE/g  
Milchsäurebakterien ≤ 10<sup>3</sup> KbE/g  
Essigsäurebakterien ≤ 10<sup>3</sup> KbE/g  
Salmonellen nicht nachweisbar in 25 g  
*Escherichia coli* nicht nachweisbar in 1 g  
Staphylokokken nicht nachweisbar in 1 g  
Coliforme Keime ≤ 100 KBE/g

Das Produkt ist der Europäischen Union zur Behandlung von Wein zugelassen und entspricht der EU Verordnung 2019/934. Die verwendeten Komponenten sind in Konformität mit OIV Resolution COEI-1.AUTLYS:2013. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH  
Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany  
Tel: +49 6722 708-0, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com