



## Spécification du produit Oenoferm<sup>®</sup> Bio Selection Klingelberg

Levure sèche active *Saccharomyces cerevisiae* isolat Klingelberg.

Sélectionnée sur la parcelle «Klingelberg» au château Staufenberg du Comte de Bade. La levure est produite et séchée sous conditions biologiques certifiées, conformément au règlement (CE) No. 834/2007. Pour l'élaboration de vins issus de raisins produits en agriculture biologique.

### Caractéristiques:

Souche: isolat Klingelberg  
Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*  
Emulsifiants: non

### Analyses:

Humidité: 5 % environ  
Cellules vivantes:  $> 1 \times 10^{10}$  UFC/g  
Bactéries:  $< 10^5$  UFC/g  
Moisissures: non détectable  
Teneur protéique: 36 - 42 %  
Azote totale: 6,6 % environ

gedruckt am	erstellt am / von	überarbeitet am	überarbeitet von
30.06.2009	12.08.08 / GÖ	30.06.09	MW

**Erbslöh Geisenheim AG**  
Erbslöhstr. 1, 65366 Geisenheim, Germany  
Telefon +49 6722 708-0 Telefax +49 6722 6098