



# FermCraft® S-Finesse

**Hefe für ein finessenreiches  
und sortentypisches Aromaprofil**

**Yeast for rich in finesse and variety  
typical aroma profile**

## HEFEN

### PRODUKTBEschREIBUNG

Trockenhefe zur oenologischen Anwendung; E491; Saccharomyces cerevisiae; Zellzahl: >1010 Zellen/g

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Weine mit einem finessenreichen und sortentypischen Aromaprofil; Produktion von Sorten- (Thiole) sowie stabilen Gäraromen (Ester)

### PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: granuliert, braun  
Feuchtigkeit: < 8%

### CHEMISCHE SPEZIFIKATION

Blei: < 2mg/kg                      Arsen: < 3mg/kg  
Quecksilber: < 3mg/kg              Cadmium: < 1mg/kg

### MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN

Gesamtzahl lebender Hefen: > 10<sup>10</sup> KBE/g  
Hefen einer anderen Gattung als Saccharomyces: < 10<sup>5</sup> KBE/g  
Hefen einer anderen Art oder eines anderen Stammes: < 5 %  
Schimmelpilze: < 10<sup>3</sup> KBE/g  
Milchsäurebakterien: < 10<sup>5</sup> KBE/g  
Essigsäurebakterien < 10<sup>4</sup> KBE/g  
Salmonellen: nicht vorhanden in 25 g  
E. coli: nicht vorhanden in 25 g  
Staphylokokken: nicht vorhanden in 1 g  
Coliforme Bakterien: < 10<sup>3</sup> KBE/g

### EU-VERORDNUNG

Die Informationen in diesem Dokument entsprechen unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung. Die Produkte entsprechen der EU-Verordnung 2022/68 und der OIV önologischen Resolution 576A-2017. Der Benutzer muss die Einhaltung der nationalen Vorschriften überprüfen.

### PRODUCT DESCRIPTION

Dry yeast for oenological use; E491; Saccharomyces cerevisiae; Population: >1010 cells/g

### OENOLOGICAL USE

Wines with a rich in finesse and variety typical aroma profile; production of varietal (thiols) and stable fermentation aromas (esters)

### PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect: granulated, brown  
Humidity: < 8 %

### CHEMICAL SPECIFICATIONS

Lead: < 2mg/kg                      Arsenic: < 3mg/kg  
Mercury: < 3mg/kg                  Cadmium: < 1mg/kg

### MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Total viable yeast: > 10<sup>10</sup> CFU/g  
Yeasts of a genus other than Saccharomyces: < 10<sup>5</sup> CFU/g  
Yeasts of a different species or strain: < 5%  
Molds: < 10<sup>3</sup> CFU /g  
Lactic acid bacteria: < 10<sup>5</sup> CFU /g  
Acetic acid bacteria < 10<sup>4</sup> CFU/g  
Salmonella: absence in 25g  
E. coli: absence in 25g  
Staphylococci: absence in 1g  
Coliforms: < 10<sup>3</sup> CFU/g

### EU-REGULATION

The information on this document represents the state of our knowledge at the time of publication. The products comply with the EU regulation 2022/68 and OIV oenological resolution 576A-2017. The user must verify the compliance with national regulation.