



Produktspezifikationen

2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

FermControl™ BIO

▶ 1. Produkt und Hersteller

Produktname:	▶ FermControl™ BIO
Verwendung:	▶ Bio-zertifiziertes Nährstoff-Supplement zur Unterstützung des Hefestoffwechsels der alkoholischen Gärung im Wein
Zolltarifnummer:	▶ 2102 2019
EG-Code:	▶ DE-ÖKO-003
Hersteller:	▶ 2B FermControl GmbH Rempartstraße 2, 79206 Breisach a. Rh., Germany Phone: +49 7667 911531 Fax: +49 7667 911576 www.2BFermControl.com info@2BFermControl.com

▶ 2. Eigenschaften/Mikrobiologische Qualität

Zustand:	▶ weißes, kristallines Pulver
pH-Wert:	▶ 9,00 – 11,5
Dichte:	▶ 0,6 – 0,7 g/cm ³
Ammonium (NH ₄):	▶ 0,020 %
Schwermetalle (PB):	▶ < 20 ppm
Eisen (Fe):	▶ < 10 ppm
Arsten (As):	▶ < 1 ppm
Fremdaminosäuren:	▶ < 0,5 ppm
Schmelzpunkt:	▶ 175°C
Temperaturstabilität:	▶ min 55°C
Trockenmasse:	▶ 98,0 %
Schimmel:	▶ < 2 x 10 ² KBE/g
Anzahl Bakterien:	▶ < 2 x 10 ² KBE/g

▶ 3. Packungseinheiten

Verpackungseinheit:	▶ 1 kg / 5 kg ▶ Alternativ in Kartons à 10 x 1 kg oder 2 x 5 kg
Verpackung:	▶ Beutel aus Aluverbundfolie
Mindesthaltbarkeit:	▶ min. 24 Monate ▶ s. Eindruck auf Verpackung ▶ kühl und trocken lagern

FermControl™ Bio ist nicht für Bio-Weine nach DVO 889/2008 erlaubt. Abhängig von den nationalen Interpretationen der einzelnen EU-Statten

