

TELEFAX

07 91-97191-25

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLIESSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 05/2018

Produktspezifikation

Produkt: Gärquick „plus“ – Gärstarter für Obstbrennmaischen
Art.-Nr. 5845, 5845/1, 5845/2, 5845/3

Beschreibung

- Kombinationspräparat für die Vergärung und Verflüssigung von Obstmaischen
- Aussehen: beiges inhomogenes Pulver
- Geruch: typisch, angenehm hefeartig
- Zusammensetzung: Phosphate, Heferindenzubereitung, Trockenreinzuchthefer
Saccharomyces cerevisiae, Mineralstoffe, Maltodextrin aus
Kartoffelstärke, Pektinase (IUB 4.2.2.10) aus *Aspergillus niger*

Durchschnittsanalyse

- Trockensubstanzgehalt (%): >94
- Lebendzellzahl Hefe (pro g): >10⁹
- pektinolytische Aktivität (PLU/g): >20

Erklärungen

Die Herstellungsbedingungen dieses Mischpräparates und seine Komponenten entsprechen in physikalischer, chemischer und mikrobiologischer Hinsicht den gültigen Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe, Enzyme und Mikroorganismen für die Herstellung von Lebensmitteln. Jedoch darf das Produkt aufgrund der Bestimmungen des Trauben- und Fruchtweinrechts nur für die Vergärung konventionell erzeugter Brennmaischen und Brennsäfte, nicht aber für die Bereitung von Frucht- oder Traubenweinen verwendet werden.

Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt. Seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003.
- enthält keine der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 10/2011 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

-QM-