

Meilen, 11.8.2017

Wir bestätigen, dass bei der Herstellung der Trockenreinzuchtheffe 1895 C keine Roh- oder Hilfsstoffe verwendet werden, welche gentechnisch verändert oder gentechnisch hergestellt sind.

Bei dem Mikroorganismus handelt es sich um aus der Natur selektierten Hefestamm *Sacc.cerev.*

Dieses önologischen Produkt ist aus Nicht-GMO Basisprodukten hergestellt und entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische / biologische Produktion.

Die Swiss Wine yeast Hefe1895C ist geeignet für die Herstellung von ökologischen / biologischen Erzeugnissen entsprechend den gültigen Richtlinien.

Gleichfalls ist das Hefeprodukt frei von Allergenen gemäss der sog. „Alba-Liste“

„Die aktive Weinhefe 1895C ist frei von den in der betreffenden EU-Richtlinie genannten Produkten bzw. den daraus hergestellten Erzeugnissen; sie ist insbesondere auch frei von Lupinen und Lupinenerzeugnissen bzw. frei von Weichtieren und deren Erzeugnissen.

Bezug genommen wird auf die neueste Fassung gem. EU Einstufung RL 2007/68/EG.

Mit freundlichen Grüssen

Cécile Schwarzenbach

Geschäftsführerin Swiss Wineyeast GmbH

swiss wineyeast gmbh

Seestrasse 867 | CH-8706 Meilen

+41 44 793 11 15

info@swiss-wineyeast.ch

swiss-wineyeast.ch