



## **Merkblatt für die Herstellung von Knospe-Backhefe**

### **Für die Herstellung von Knospe-Backhefe gelten folgende Grundsätze:**

C-Quelle: organische Produkte aus biologischer Knospe-Produktion

N-Quelle: organische Produkte aus biologischer Knospe-Produktion

pH-Regulierung: Zitronensäure, Milchsäure (nur rein mikrobiologisch hergestellte Form, GVO-frei)

Entschäumer: pflanzliche Öle, mechanische Schaumzerstörung

Filterhilfsmittel: Bio-Knospe-Stärke

Spurenelemente: Der Einsatz von Spurenelementen als solche ist nicht zulässig.  
Bio-Bierhefe, Bio-Weizenkeime können verwendet werden.

Bis zu einem Anteil von maximal 5% aller landwirtschaftlichen Zutaten zum Zeitpunkt der Verarbeitung (bezogen auf die Trockensubstanz) darf konventionelles Hefeextrakt bzw. Bierhefe eingesetzt werden.

Enzyme: Erlaubt zum Aufschluss der organischen Kohlenhydrat- und Stickstoffquellen (GVO-frei)

November 2005/kh