C/2025/6440

1.12.2025

Foilsiú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2), pointe (b), de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2025/6440)

Tar éis an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, i gcomhréir le hAirteagal 61 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

SONRAÍOCHT TÁIRGE LE hAGHAIDH SAINEARRA TRAIDISIÚNTA FAOI RÁTHAÍOCHT

‘Kräuterhefe / Herbal yeast / Lievito di erbe / Levure d’herbes / Levadura herbaria’

Uimh. AE: TSG-DE-2814 – 12.11.2021

Ballstát nó tríú tír: An Ghearmáin

1. **Ainm le clárú**

‘Kräuterhefe / Herbal yeast / Lievito di erbe / Levure d’herbes / Levadura herbaria’

2. **Cineál an táirge**

Aicme 1.8. Táirgí eile a liostaítear in Iarscríbhinn I a ghabhann leis an gConradh

3. **An foras le clárú a dhéanamh**

Seasfaidh an t-ainm Gearmáinise ‘Kräuterhefe’ anseo feasta (sa tsonraíocht táirge) do gach athraitheach den ainm faoi chosaint mar a thaispeántar ina iomláine thuas.

3.1. Maidir leis an táirge:

☒ is toradh é ar mhodh táirgthe, ar mhodh próiseála nó ar mhodh comhdhéanaimh a fhreagraíonn do chleachtas traidisiúnta maidir leis an táirge sin nó leis an táirge bia sin;

☒ táirgtear é ó amhábhair nó ó chomhábhair arb iad a úsáidtear go traidisiúnta.

(a) Cineál an táirgthe, tuairisc:

Ina staid phríomhúil, is ullmhóid bhia leachtach é ‘Kräuterhefe’ a tháirgtear go traidisiúnta tríd an bpróiseas Strath ilchéime – arb é atá ann na príomhchéimeanna ‘coipeadh amhábhar glasraí’ (céim 1), ‘saothrú giosta luibhe (*Candida utilis*, comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*)’ (céim 2) agus ‘suaitheadh ceall giosta faoi dhálaí plasmalaithe Strath’ (céim 3).

Níl aon athrú tagtha ar an modh sin ‘Kräuterhefe’ a tháirgeadh ó bhí 1967 ann, i.e. le níos mó ná 50 bliain. Comhlíonann céimeanna ar leithligh an phróisis Strath coinníollacha sainithe próisis lena gcosnaítear, go háirithe, comhábhair theas-éagobhsaí na n-amhábhar. Tá sé d’aidhm ag na céimeanna sin cion uasta cothaitheach agus substaintí ríthábhachtacha ó na hamhábhair choipthe (giosta, luibheanna, torthaí agus glasraí) a choinneáil ar bun trí dhálaí próisis séimhe agus, an tráth céanna, bacainn cillbhallaí giosta a bhriseadh chun díleáiteacht a fheabhsú.

Is giosta plasmalaithe é ‘Kräuterhefe’ a bhfuil speictream leathan comhábhar ann. Is foinse próitéiní é ‘Kräuterhefe’.

Féadfar comhábhair milsithe agus/nó comhábhair lena modhnaítear an blas spíosrach, ar nós Maggi, amhail eastóscán braiche eorna, dlúthán sú, mil, agus púdar líomóide nó bananaí, a chur leis chun an blas a fheabhsú.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11.4.2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

(b) Faisnéis maidir leis na hamhábhair a úsáidtear go traidisiúnta:

1.1 Tréithchineál giosta: *Saccharomyces cerevisiae*

1.2 Tréithchineál giosta: *Candida utilis* (ainm stairiúil), comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii* de réir na hainmníochta reatha

2. Luibheanna

3. Torthaí

4. Glasraí

3.2. Maidir leis an ainm:

☐ tá sé in úsáid go traidisiúnta chun tagairt a dhéanamh don táirge sonrach;

☒ aithníonn sé carachtar traidisiúnta nó carachtar sonrach an táirge.

Gearmáinis (DE): Kräuterhefe ist eine plasmolysierte Hefezubereitung, die in biologischen Prozessen mit vergorenen Kräuter- und anderen Pflanzenauszügen hergestellt wird und durch Aufschluss der Hefezellwände für den Verzehr besser verdaulich und verwertbar ist.

Béarla (EN): Herbal yeast is a plasmolysed yeast preparation produced in biological processes with fermented herbal and other plant extracts and which is more digestible and suitable for consumption due to the breakdown of the yeast cell walls.

Iodáilis (IT): Il lievito di erbe è un preparato di lievito plasmolisato che viene prodotto in processi biologici con estratti di erbe e altre piante fermentate ed è più digeribile e utilizzabile per il consumo grazie alla rottura delle pareti cellulari del lievito.

Fraincis (FR): La levure d'herbes est une préparation de levure plasmolysée, produite par des processus biologiques avec des extraits fermentés d'herbes et d'autres plantes et qui, grâce à la dégradation des parois cellulaires de la levure, est plus digeste et convient mieux à la consommation.

Spáinnis (ES): La levadura herbaria es un preparado de levadura plasmolizada que se produce en procesos biológicos con extractos fermentados de hierbas y otras plantas y es más digerible y utilizable para el consumo al descomponerse las paredes celulares de la levadura.

4. **Tuairisc**

4.1. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm faoi phointe 1 maidir leis, lena n-áirítear a phríomhthréithe fisiceacha, ceimiceacha, micribhitheolaíocha nó orgánaileipteacha lena léirítear saintréith shonrach an táirge (Airteagal 7(2) de Rialachán (AE) Uimh. 668/2014)*

Tá na saintréithe sonracha seo a leanas in 'Kräuterhefe':

(a) fisiciúil:

Tá 'Kräuterhefe' leachtach go bunúsach ina staid bhunaidh tar éis plasmalú a chríochnú. Táirgeann substaintí atá i gcillbhallaí giosta leacht slaodach. Dlús ag 20 °C: > 1,07 g/cm³

(b) ceimiceach:

Iarmhar tirim: > 25,0 % m/m

Neart alcóil: 10,0-12,0 % (v/v)

Cion einsíme: inbhraite

(c) micribhitheolaíoch:

An líon baictéar aeróbach meisifileach: < 5 × 105 CFU/g

Múscáin: < 5 × 10^2 CFU/g

Frídíní eisiaimh: Escherichia coli < 1 × 10^2 CFU/g; *Pseudomonas aeruginosa*: < 1 × 10^2 CFU/g; *Staphylococcus aureus*: < 1 × 10^2 CFU/g; *Salmonella*: níl siad inbhraite in 25 g

Cealla giosta saothraithe de thréithchineálacha giosta *Saccharomyces cerevisiae* agus *Candida utilis* (comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*): suaite, neamhghníomhach

(d) orgánaileipteach:

Leacht béasa, slaodach; blas spíosrach agus boladh spíosrach;

4.2. *Tuairisc ar mhodh táirgthe an táirge lena mbaineann an t-ainm faoi phointe 1 maidir leis agus ar modh táirthe é nach mór do na táirgeoirí a leanúint lena n-áirítear, i gcás inarb iomchuí, cineál agus saintréithe na n-amhábhar nó na gcomhábhar a úsáidtear, agus an modh ina n-ullmhaítear an táirge (Airteagal 7(2) de Rialachán (AE) Uimh. 668/2014)*

Táirgtear 'Kräuterhefe' trí úsáid a bhaint as próiseas Strath trí chéim, mar a thuairiscítear thíos.

Próiseas Strath, céim 1: amhábhair glasraí a choipeadh ina n-eastóscáin alcóil

Cuirtear meascán casta comhchodach luibheanna (le haghaidh comhdhéanaimh, féach na mionsonraí faoi phointe (a)) faoi réir coipeadh anaeróbach, in éineacht le *Saccharomyces cerevisiae*, siúcrós agus uisce (cáilíocht uisce óil) a chuirtear isteach ag teocht seomra 25 °C ar a laghad. Tiontaítear an siúcrós ina alcól coipthe. Cuirtear an próiseas i gcrích nuair a bhíonn an siúcrós díghrádaithe go hiomlán. Úsáidtear an t-eastóscán luibhe alcólach a leanann as sin tar éis scagacháin chun saothrú aeróbach an ghiosta *Candida* a dhéanamh, de réir mar a thuairiscítear i gcéim 2. I gcás an phlasmalaithe i gcéim 3, úsáidtear eastóscán plandaí coipthe a dhéantar ar an mbealach céanna agus arb é atá ann eastóscáin luibhe, torthaí agus glasraí ('eastóscán coipthe le haghaidh plasmalaithe').

Mionsonraí maidir le cineál agus saintréithe na n-amhábhar agus an mhodha i gcéim 1:

(a) Cineál meascán luibheanna le haghaidh eastóscáin alcóil le haghaidh saothrú giosta agus cainníochtaí giosta:

Chun an giosta *Candida* a shaothrú mar a thuairiscítear i gcéim 2, úsáidfear seacht meascán luibheanna.

I gcomhréir leis an modh táirgthe traidisiúnta, déantar seacht n-eastóscán luibhe a choiptear ar leithligh ó na seacht meascán éagsúla luibhe sin, a tháirgeadh, ar eastóscáin iad a bhfuil gá leo ina dhiaidh sin chun seacht n-ullmhóid saothraithe den ghiosta *Candida utilis* a tháirgeadh (comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*). Déantar na seacht ngiosta saothraithe *Candida utilis* (comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*) a chumasc le linn chéim 3 de phróiseas Strath (suaitheadh ceall giosta).

Comhdhéanamh na meascán luibheanna:

Meascán luibheanna 1: *Acorus calamus* L., *rhizoma*; *Cichorium intybus* L., *herba*; *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Gentiana lutea* L., *radix*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *flos*;

Meascán luibheanna 2: *Betula* L. speiceas., *folium*; *Equisetum arvense* L., *herba*; *Juniperus communis* L., *fructus*; *Taraxacum officinale*, *herba cum radice*; *Urtica* L. speiceas., *herba*;

Meascán luibheanna 3: *Calendula officinalis* L., *flos*; *Hamamelis virginiana* L., *folium*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *flos*; *Achillea millefolium* L., *herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *folium*;

Meascán luibheanna 4: *Allium sativum* L., *bulbus*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Achillea millefolium* L., *herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *folium*; *Viscum album* L., *herba*;

Meascán luibheanna 5: *Anethum graveolens* L., *fructus*; *Asperula odorata* L., *herba*; *Lavendula angustifolia* Mill., *flos*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *flos*; *Melissa officinalis* L., *folium*;

Meascán luibheanna 6: *Galeopsis tetrahit* L., *herba*; *Inula helenium* L., *rhizoma*; *Nasturtium officinale* R.Br., *herba*; *Rumex acetosa* L., *herba*; *Thymus vulgaris* L., *herba*;

Meascán luibheanna 7: *Equisetum arvense* L., *herba*; *Tussilago farfara* L., *folium*; *Pinus* L. speiceas., *turiones*; *Plantago lanceolata* L., *folium*; *Viola odorata* L., *herba*.

Déantar na meascáin luibheanna as luibheanna triomaithe. Tá siad comhdhéanta de na luibheanna a liostaítear thuas. Féadfar luibheanna a ionadú nó luibheanna eile a chur isteach. I gcásanna den sórt sin, ní mór cúig luibh ar a laghad a úsáid in aghaidh na hullmhóide saothraithe, agus ní mór sciar iomlán an mheascáin luibheanna san ullmhóid choipthe a bheith cothrom le 2,5 %. Baineann céatadáin, de réir meáchain, na luibheanna ar leithligh a úsáidtear sa mheascán luibheanna leis an líon luibheanna a úsáidtear. Moltar dáileadh comhionann na gcainníochtaí. Mar shampla: i gcás meascán luibheanna ina bhfuil cúig luibh ar leithligh, moltar 20 % a bheith ann i gcás gach luibhe.

Cainníochtaí:

Ullmhóid choipthe (100 %): Meascán luibheanna 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, *siúcrós* 16,9 %, *uisce* 79,6 %.

(b) An cineál meascáin luibheanna agus meascáin torthaí/glasraí le haghaidh an eastóscáin choipthe le haghaidh plasmalaithe:

Meascán luibheanna le haghaidh an eastóscáin choipthe i gcás an phlasmalaithe: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale*, *herba cum radice*; *Urtica* L. speiceas., *herba*;

(*ní mór na gráin a bheith réamhphéactha)

Déantar an meascán luibheanna ‘plasmalaithe’ as luibheanna triomaithe. Is éard atá ann na luibheanna a liostaítear thuas. Féadfar luibheanna a ionadú nó luibheanna eile a chur isteach. I gcásanna den sórt sin, ní mór cúig luibh ar a laghad a úsáid, agus ní mór sciar iomlán an mheascáin luibheanna san ullmhóid choipthe a bheith cothrom le 2,5 %. Baineann céatadáin, de réir meáchain, na luibheanna ar leithligh a úsáidtear sa mheascán luibheanna leis an líon luibheanna a úsáidtear. Moltar dáileadh comhionann na gcainníochtaí. Mar shampla: i gcás meascán luibheanna ina bhfuil cúig luibh ar leithligh, moltar 20 % a bheith ann i gcás gach luibhe.

Meascán torthaí/glasraí i gcás an eastóscáin choipthe le haghaidh plasmalú:

Caora troim, cuiríní dubha, cairéid

Déantar an meascán torthaí/glasraí as amhábhair úra. Is éard atá ann na cineálacha torthaí/glasraí a liostaítear thuas. Féadfar cineálacha torthaí/glasraí a ionadú nó cineálacha eile torthaí/glasraí a chur isteach. I gcásanna den sórt sin, ní mór sciar iomlán an mheascáin torthaí/glasraí san ullmhóid choipthe a bheith 4,8 %. Baineann céatadáin, de réir meáchain, na gcineálacha torthaí/glasraí a úsáidtear sa mheascán torthaí/glasraí leis an líon cineálacha torthaí/glasraí a úsáidtear. Moltar dáileadh comhionann na gcainníochtaí. Mar shampla: i gcás meascán torthaí/glasraí ina bhfuil trí chineál torthaí/glasraí, moltar 33,33 % a bheith ann i gcás gach cineáil torthaí/glasraí.

Cainníochtaí:

Ullmhóid choipthe (100 %): meascán luibheanna 2,4 %, meascán torthaí/glasraí 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, siúcrós 15,0 %, uisce 76,0 %;

Tabhair faoi deara: déantar an meascán luibheanna ‘plasmalaithe’ agus an meascán torthaí/glasraí ‘plasmalaithe’ a choipeadh le chéile in ullmhóid choipthe.

(c) Ní mór *Saccharomyces cerevisiae* a úsáid le haghaidh coipeadh anaeróbach amhábhar glasraí, toisc go mbaineann an tréithchineál giosta sin feidhmíocht choipthe níos fearr amach faoi dhálaí anaeróbacha.

(d) Neart íosta alcóil na luibhe coipthe/na dtorthaí coipthe/na n-eastóscán glasraí coipthe: 9 % (v/v)

Próiseas Strath, céim 2: Giosta *Candida utilis* a shaothrú (comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*) agus coinneáil mar ghiosta réamhchoipthe

Sa téarmaíocht a bhaineann le táirgeadh giosta, tagraíonn ‘saothrú’ do phróiseas aeróbach iomadaithe giosta. Ag tosú le giosta tosaithe gníomhach fuarstóráilte, tarlaíonn iolrú rialaithe ar a mhais i gcomhréir le coinníollacha iomchuí fáis agus teicneolaíochta. Tá na coinníollacha maidir le giostaí bia a shaothrú, a iomadú agus a choinneáil bunaithe in eolas eolaíoch ginearálta an tionscail giosta. Leantar na prionsabail sin le linn giosta *Candida utilis* a shaothrú (comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*) agus le linn é a choinneáil mar ghiosta tosaigh.

Déantar cur isteach tuaslagáin chothaithigh leis, rialú teochta, aerú, cineál suiteálacha teicneolaíochta agus coinníollacha próisis eile i gcrích i gcomhréir leis an eolas teicniúil ginearálta sin atá sa tionscal. Ceadaítear éagsúlachtaí i dteicneolaíocht iomadaithe giosta, ar choinníoll go gcomhlíonann siad treoirlínte ginearálta an tionscail giosta.

Mionsonraí maidir le cineál agus saintréithe na n-amhábhar agus an mhodha i gcéim 2:

(a) Oiriúnacht an tréithchineáil giosta *Candida utilis* (comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*) lena saothrú in éineacht le heastóscáin luibhe:

Úsáidtear an tréithchineál giosta seo a leanas chun giosta a shaothrú trí eastóscáin luibhe a chur isteach: *Candida utilis*, comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*

(b) Le linn shaothrú an ghiosta *Candida utilis* (comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*), ní mór na heastóscáin luibhe coipthe ó chéim 1 a chur isteach sa tuaslagán cothaitheach mar chomhábhair a thugann saintréithe.

Cóimheas cainníochtúil: eastóscáin luibhe 1 % (íosmhéid), tuaslagán cothaitheach (uasmhéid) 99 %

(c) Tar éis chéad saothrú an ghiosta *Candida utilis* (comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*) agus, ag brath ar thoisí na saoráidí táirgthe, is féidir cuid oiriúnach a chur i leataobh mar ghiosta tosaigh agus a stóráil i ndálaí cuisnithe (raon teochta inghlactha: 2-5 °C) ar feadh 4 seachtaine ar a mhéad. Ní mór an giosta tosaigh seo *Candida utilis* (comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii)* a shaothrú laistigh den tréimhse uasta stórála 4 seachtaine, agus cuid eile a fhaightear uaidh a chur i leataobh mar ghiosta tosaithe úr. Tríd an timthriall athfhillteach sin a chur i bhfeidhm ag eatraimh 4 seachtaine, coimeádtar an giosta *Candida utilis* (comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*) úr agus áirithíonn sé go gcoinnítear ‘carachtar na luibheanna’ ar bun.

(d) Ní cheadaítear giosta géinmhodhnaithe a úsáid.

Próiseas Strath, céim 3: suaitheadh ceall giosta

Sa téarmaíocht a bhaineann le táirgeadh giosta, tagraíonn 'plasmalú' do leachtú nó giosta nó do scaoileadh substaintí ón gcill ghiosta. Chun 'Kräuterhefe' a tháirgeadh trí úsáid á baint as próiseas Strath, tá gá le paraiméadair theicneolaíochta áirithe próisis a chosnaíonn táirgí (féach na mionsonraí maidir le céim 3).

I gcomhréir le modh traidisiúnta táirgthe Kräuterhefe, déantar giostaí saothraithe *Saccharomyces cerevisiae* agus *Candida utilis* (comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*) ó Roinn 4.2 a chur faoi réir suaitheadh anaeróbach ceall giosta go comhpháirteach.

Gné ar leith eile den phlasmalú i bpróiseas Strath is ea go ndéantar na giostaí a úsáidtear a phlasmalú trí eastóscán coipthe luibhe/torthaí/eastóscán a chur isteach; féach Roinn 4.2, céim 1 (eastóscán coipthe le haghaidh plasmalú).

Mionsonraí maidir le cineál agus saintréithe na n-amhábhar agus an mhodha i gcéim 3:

Chun plasmalú a dhéanamh, ní mór na ceanglais seo a leanas maidir le comhábhair, cainníochtaí agus dálaí próiseála a chomhlíonadh.

(a) Cóimheas cainníochtúil idir tréithchineálacha saothráin giosta ó Roinn 3.1(b) – bunaithe ar 100 % de ghiosta san iomlán:

Candida utilis, comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii* (ar a laghad) 20 %, *Saccharomyces cerevisiae* (ar a mhéad) 80 %

Is é sin le rá, is é seo a leanas an sprioc cháilíochta: *Candida utilis* (comhchiallach: *Cyberlindnera jadinii*) ní mór 20 % ar a laghad den mhéid iomlán giosta a úsáidtear le haghaidh plasmalú a bheith i gceist le giostaí ó Roinn 4.2.

Céatadán den ghiosta iomlán sa plasmalú: 80 %

(b) Céatadán de shiúcróis sa phlasmalú: 12 %

(c) céatadán d'eastóscán luibhe/glasraí/torthaí sa phlasmalú: 8 %

(d) Dálaí próiseála:

Toirmisctear na tosca struis seo a leanas a dhéanann difear do chion cothaitheach agus substaintí ríthábhachtacha na gcomhábhar: teas/fuacht, aigéad/alcailí, brú ard, ultrafhuaim.

4.3. *Tuairisc ar na príomheilimintí lena mbunaítear saintréith thraidisiúnta an táirge (Airteagal 7(2) de Rialachán (AE) Uimh. 668/2014)*

Saintréith 1 – Is giosta plasmalaithe (= suaite) é 'Kräuterhefe'

Tar éis an giosta a shaothrú le meán luibhe gníomhach, osclaítear na cealla giosta go réidh trí phróiseas bitheolaíoch (= plasmalú). Tá an cion cille (= plasma mar aon le vitimíní giosta, próitéiní) a scaoiltear amhlaidh an-úsáideach ó thaobh na bitheolaíochta de.

Saintréith 2 – Is giosta neamhghníomhach é 'Kräuterhefe'

Tar éis suaitheadh ceall giosta trí phlasmalú, cailleann an giosta a chuirtear faoin bpróiseas sin a chumas chun iomadú agus tagann sé chun bheith ina ghiosta neamhghníomhach ó thaobh dhlí an bhia de.

Saintréith 3 – Bíonn cillscannáin agus substaintí cillbhalla in 'Kräuterhefe'

Fanann na cillscannáin shuaite sa táirge. Ní mór substaintí chillbhalla an ghiosta, amhail glúcáin agus *mannans*, a bheith inbhraite.

Saintréith 4 – Is táirge coipthe é 'Kräuterhefe'

Táirgtear 'Kräuterhefe' trí phróisis choipthe bhitheolaíocha atá bunaithe ar mheitibileacht giosta.

Tá alcól coipthe in 'Kräuterhefe' leachtach.

Saintréith 5 – Tá comhábhair choipthe luibhe, torthaí agus glasraí in ‘Kräuterhefe’

Táirgtear ‘Kräuterhefe’ trí mheitibiliú bitheolaíoch comhábhar luibhe, torthaí agus glasraí i ngiosta luibhe, i.e. ní mór na luibheanna, na torthaí agus na glasraí a úsáidtear a chur faoi mheitibiliú trí einsímí an ghiosta féin a úsáid. Is gnéithe sainiúla iad eastóscáin choipthe luibheanna, torthaí agus glasraí i gcéimeanna saothraithe agus plasmalaithe tháirgeadh ‘Kräuterhefe’.

Saintréith 6 – Baineann gníomhaíocht einsíme le ‘Kräuterhefe’

Is marcóir den phlasmalú séimh atá le déanamh é bithghníomhaíocht inbhraite comhpháirteanna íogaire ceall giosta luibhe amhail comhábhair giosta cobhsaí luibhe teasa agus aigéid/alcaile-shaotharlainne. Ní mór einsímí gníomhacha inbhraite a bheith ann i ngiostaí luibhe suaite.