

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT002 rev.02 - Fecha 05/04/2017

Autolisados de levadura en suspensión



LISADOS DE LEVADURA

1 L



LISADOS DE LEVADURA

Características

Lote:
Ingredientes: Autolisados de levaduras seleccionadas. Nitrógeno orgánico <12% MS (expresado como N); Aminoácidos: 1.9-3.7% MS (expresado como N). No OGM.
Cepa:
Volumen neto:
Concentración: 10% (Peso seco/vol.)
Dosis: 0.1-0.5 mL/L de vino
Fecha de manufacturación:
Fecha consumo preferente:
Conservación especial: Guardar a 2-6 °C. Una vez abierto consumir en un máximo de 5 días.

Modo de empleo

1. Agitar bien el envase para homogeneizar el contenido.
2. Calcular la dosis de empleo en volúmenes pequeños.
3. Añadir al vino que se desea corregir.
4. Realizar batoneos durante al menos 2-3 días.
5. Filtrar el vino.



1



2



3



4
2-3 días



5

6°C
z°C

Puede solicitarse la ficha de datos de seguridad.
Safety data sheet available on request.



INBIOLEV S.L.
Pol. Mocholi Plaza Cein 5, B-13
CP: 31110 Noáin (Navarra)
Tlf. +34 948 34 60 27

Ingredientes

Autolisados de levadura en suspensión. N orgánico <12% MS (expresado como N); Aminoácidos 1.9-3.7% (expresado como N). Agua y coadyuvantes tecnológicos.

Características físico-químicas

Plomo	< 2mg/Kg de materia seca
Mercurio	< 1mg/Kg de materia seca
Arsénico	< 3mg/Kg de materia seca
Cadmio	< 1mg/Kg de materia seca

Características microbiológicas	
Levaduras	<10 ² ufc/g
Mohos	<50 ufc/g
Bacterias lácticas	<10 ³ ufc/g
Mesófilos aerobios	<10 ⁴ ufc/g
Salmonella	Aus/25g
Escherichia coli	Aus/25g
Estafilococos	Aus/1g
Coliformes	<10 ufc/g

*Un mL de producto equivale entre 120-150 mg de materia seca.

Características del envase primario	Envase de aluminio de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	6 meses desde fecha de producción
Conservación	Entre 2-6 °C. Una vez abierto consumir en un máximo de 5 días

Alérgeno	Presencia en el producto	Presencia en fábrica
Cereales que contengan gluten	-	-
Crustáceos	-	-
Huevo	-	-
Pescado	-	-
Cacahuetes	-	-
Soja	-	-
Leche	-	-
Frutos de cáscara	-	-
Apio	-	-
Mostaza	-	-
Granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre	-	-
Altramuces	-	-
Moluscos	-	-

No contiene productos genéticamente modificados (GMO free).
Alimento exento del requisito de información nutricional obligatoria.

Legislación aplicable

- Ley 24/2033 de la viña y el vino
- Reglamento 479/2008 del Consejo por el que se establece la organización del mercado vitivinícola.
- Reglamento 606/2009 de la Comisión que fija determinadas disposiciones relativas a las categorías de productos vitivinícolas, las prácticas enológicas y restricciones aplicables.
- Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento 1129/2011 de la Comisión para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Reglamento 1130/2011 de la Comisión para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes.
- Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- COEI-O-TABCON: 2017. Adoption OENO 328/2009; 494/2012. Sheet Name ECOEI-1-BALACT.