

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT008 rev.02 - Fecha 05/04/2017

LACTILEV

Mezcla de ingredientes para uso como aditivo alimentario. Especialmente diseñado para la multiplicación de bacterias lácticas.



Características y aplicación

Peso neto:
Lote:
Fecha de manufac.:
Fecha consumo pref.:

Aditivo alimentario especialmente diseñado para la multiplicación de bacterias lácticas.

Modo de empleo

Disolver a razón de 16,68 g/L. pH listo para su uso \pm 4,6.

Ingredientes

Autolisados de levaduras, amonio di-fosfato y coadyuvantes

Conservación

  Conservar en un lugar fresco y seco.

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

Lisados de levaduras, di amonio fosfato y coadyuvantes.

Características microbiológicas	
Levaduras salvajes	<10 ² ufc/g
Mesófilos aerobios	<10 ² ufc/g
Bacterias lácticas	<10 ² ufc/g
Bacterias acéticas	<10 ufc/g
Salmonella	Aus/25g
Escherichia coli	Aus/1g
Estafilococos	Aus/1g
Listeria sp.	Aus/1g

Características del envase primario	Cubo de PP de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	Antes de 1 año de su fecha de envasado
Conservación	Mantenerse en lugar fresco y seco

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 231/2012 de la Comisión por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios de los Anexos II y III del reglamento 1333/2008.
- Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT004 rev.02 - Fecha 05/04/2017

TIRA-LEV

Mezcla de ingredientes para para uso como aditivo alimentario. Su composición está diseñada para detoxificar el medio de toxinas debido a sus propiedades adsorbentes y mantener una nutrición nitrogenada controlada en el pie de cuba.



TIRA-LEV

Características y aplicación

Peso neto:
Lote:
Fecha de manufac.:
Fecha consumo pref.:

Utilizar en el pie de cuba y en el mantenimiento de la levadura de segunda fermentación durante el tiraje. Este nutriente específico está compuesto de levaduras autolisadas ricas en aminoácidos, péptidos y vitaminas esenciales, así como detoxificante basado en dextrinas que ayudan a la reducción de las toxinas presentes en el medio del pie de cuba.

Modo de empleo

Dosis: 15-20 g/HL.
Añadir una primera dosis directamente al licor de adaptación (vino y azúcar) del depósito mezclador.
Añadir durante el mantenimiento semanal del pie de cuba en los días 2 y 4 después de realizar el tiraje.

Ingredientes

Autolisados de levaduras, fosfato di-amónico derivados de dextrinas.

Conservación

 20°C  Almacenar en lugar oscuro, seco y ventilado a una temperatura entre 2-20°C en su embalaje original hasta el momento de uso.

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

 **LEV2050**

 **LEV2050** | INBIOLEV S.L.
Pol. Mocholi Plaza Cein 5, B-13
CP: 31110 Noáin (Navarra)
Tlf. +34 948 34 60 27

Ingredientes

Autolisados de levaduras ricos en aminoácidos libres y péptidos, fosfato di amónico y coadyuvantes tecnológicos que favorecen la asimilación del nitrógeno.

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

Características del envase primario	Cubo de PP de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	Antes de 2 años de su fecha de envasado
Conservación	Mantenerse en lugar fresco y seco

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 231/2012 de la Comisión por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios de los Anexos II y III del reglamento 1333/2008.
- Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT009 rev.02 - Fecha 05/04/2017

MULTILEV

Mezcla de ingredientes para la multiplicación de levaduras para fermentación de vinos tintos, blancos y rosados.



MULTILEV



Características y aplicación
Peso neto:
Lote:
Fecha de manufac.:
Fecha consumo pref.:
Medio de cultivo para el crecimiento de levadura para inoculación en mostos. Su composición aporta todos los nutrientes necesarios para favorecer el crecimiento óptimo y puro de la levadura.

Modo de empleo
Disolver a razón de 92,5 g/L. pH listo para su uso 5,0 ± 0,2.

Ingredientes
Lisados de levaduras y coadyuvantes.

Conservación



Almacenar en lugar oscuro, seco y ventilado a una temperatura entre 2-20°C en su embalaje original hasta el momento de uso.

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

 **LEV2050**

 **LEV2050** | INBIOLEV S.L.
Pol. Mocholi Plaza Cein 5, B-13
CP: 31110 Noáin (Navarra)
Tlf. +34 948 34 60 27

Ingredientes

Lisados de levaduras y coadyuvantes.

Características microbiológicas	
Levaduras salvajes	<10 ² ufc/g
Mesófilos aerobios	<10 ² ufc/g
Bacterias lácticas	<10 ² ufc/g
Bacterias acéticas	<10 ufc/g
Salmonella	Aus/25g
Escherichia coli	Aus/1g
Estafilococos	Aus/1g
Listeria sp.	Aus/1g

Características del envase primario	Cubo de PP de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	Antes de 2 años de su fecha de envasado
Conservación	Mantenerse en lugar fresco y seco

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 231/2012 de la Comisión por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios de los Anexos II y III del reglamento 1333/2008.
- Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT010 rev.02 - Fecha 05/04/2017

MULTILEV TIRAGE

Mezcla de ingredientes para la multiplicación de levaduras para la segunda fermentación de cavas y espumosos.



Características y aplicación

Peso neto:
Lote:
Fecha de manufac.:
Fecha consumo pref.:

Medio de cultivo para el crecimiento de levadura de segunda fermentación. Su composición aporta todos los nutrientes necesarios para favorecer el crecimiento óptimo y puro de la levadura. Además aporta protectores que fortifican la membrana celular y contiene adsorbentes que retiran toxicidad del medio durante la aclimatación al vino base.

Modo de empleo

Disolver a razón de 92,5 g/L. pH listo para su uso 5,0 ± 0,2.

Ingredientes

Lisados de levaduras y coayuvantes. Derivados de dextrinas

Conservación

  Almacenar en lugar oscuro, seco y ventilado a una temperatura entre 2-20°C en su embalaje original hasta el momento de uso.

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

Lisados de levaduras, derivados de dextrina y coadyuvantes.

Características microbiológicas	
Levaduras salvajes	<10 ² ufc/g
Mesófilos aerobios	<10 ² ufc/g
Bacterias lácticas	<10 ² ufc/g
Bacterias acéticas	<10 ufc/g
Salmonella	Aus/25g
Escherichia coli	Aus/1g
Estafilococos	Aus/1g
Listeria sp.	Aus/1g

Características del envase primario	Cubo de PP de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	Antes de 2 años de su fecha de envasado
Conservación	Mantenerse en lugar fresco y seco

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 231/2012 de la Comisión por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios de los Anexos II y III del reglamento 1333/2008.
- Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.