


# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT003 rev.03 - Fecha 24/05/2018

## Bacterias lácticas en suspensión


Bacterias ácido lácticas de los géneros Oenococcus, Leuconostoc, Lactobacillus y Pediococcus, aisladas de uva, mosto o vino para utilización en fermentación maloláctica. NO productoras de histaminas.

Bacterias vivas viables > 10<sup>10</sup> por mL.



### BACTERIA LÁCTICA

1,2 L



### BACTERIA LÁCTICA

---

**Características**

---


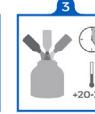


**Solicitud n°:**  
**Lote:**  
**Ingredientes:** Bacterias lácticas en suspensión, agua y coadyuvantes tecnológicos.  
**Cepa:**  
**N° de células por ml:** >10<sup>9</sup> cel/ml  
**Volumen neto:** 1,2 L  
**Inóculo total para:** 2.500 L  
**Fecha de manufacturación:**  
**Fecha consumo preferente:**  
**Conservación especial:** 2-6°C

---

**Modo de empleo**


---

1. Agitar bien el envase y dosificar la cantidad necesaria para el volumen del depósito. Calcular a partir del volumen neto.
2. Atemperar correctamente la bacteria láctica.
3. Añadir la bacteria láctica en un recipiente bien higienizado con el mismo volumen de VINO. Añadir GO-ML a razón de 10 g/HL y mezclar sin oxigenar y sin dejar espacios de cabeza. Incubar durante **5 horas** a 20-22°C.
4. Inocular directamente al depósito de vino a tratar.



6°C  
z°C

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



INBIOLEV S.L.  
Pol. Plazaola. Manzana E, Nave 10  
31195 Aizoáin (Navarra)  
Tlf. +34 948 346 027

### Ingredientes

Bacterias lácticas en suspensión, 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 contaminantes	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Mohos	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Bacterias lácticas contaminantes	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonella	Aus/25g
Escherichia coli	Aus/1g
Estafilococos	Aus/1g
Coliformes	<10 <sup>2</sup> ufc/g

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

<b>Características del envase primario</b>	Envase de aluminio de uso alimentario
<b>Fecha de consumo preferente</b>	1 mes desde fecha de producción
<b>Conservación</b>	Entre 2-6 °C

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.
- Reglamento CE Marco de la Unión Europea CE 1935/2004.