

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT009 rev.03 - Fecha 24/05/2018

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 88g/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.

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

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	Envase de aluminio 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 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.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT010 rev.04 - Fecha 14/08/2018

MULTILEV TIRAGE

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

ET010 rev.04



MULTILEV TIRAGE

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.

Ingredientes

Lisados de levaduras y coadyuvantes.

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.





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

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 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.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT008 rev.03 - Fecha 24/05/2018

LACTILEV

Mezcla de ingredientes diseñada para la multiplicación de bacterias lácticas.



LACTILEV

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.

 **LEV2050**

 **LEV2050** | INBIOLEV S.L.
Pol. Plazaola. Manzana E, Nave 10
31195 Aizoáin (Navarra)
Tlf. +34 948 346 027

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 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.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT006 rev.03 - Fecha 24/05/2018

GO-ML

Mezcla de ingredientes diseñada para el fortalecimiento en el proceso de hidratación y activación de las bacterias lácticas.



GO-ML

Características y aplicación

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

GO-ML es un medio nutritivo que fortalece a las bacterias lácticas en su proceso de hidratación y/o activación posterior antes de ser añadidas al volumen total de vino a tratar. Presenta cofactores necesarios para la actividad metabólica. Su composición es rica en aminoácidos y proteínas así como agentes detoxificantes.

Modo de empleo

20 g/hl en el envase de activación antes de la entrada en reactor.
12 g/hl en el volumen total de la mezcla del contenido del reactor más el vino en la fase de pre-activación anterior a la inoculación en el volumen total de vino a tratar.

Ingredientes

Autolisados 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.



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

Ingredientes

Autolisados de levadura, 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 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.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT004 rev.03 - Fecha 24/05/2018

TIRA-LEV

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

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

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 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.