

LEV FLO-1

Levadura líquida floculante pensada para su multiplicación y posterior battonage en reactor con el fin de conseguir un lisado con aportes proteicos y polisacáridos compensados.

Aplicaciones del lisado resultante:

- Afinado de vinos al reducir la astringencia y amargor gracias a las propiedades proteicas cualitativas que posee.
- Aumento de volumen y dulzor gracias a las propiedades polisacarídicas y glucoprotéicas del lisado.

Aplicación:

- Durante la **crianza** (con o sin lías) de vinos tintos, blancos y rosados.
- Para una **corrección final** con un tiempo de residencia entre 48h a 3 semanas.
- Durante la **fermentación alcohólica** de vinos tintos, blancos y rosados.

Dosis de uso:

Entre 1/1000 y 1/10000 volumen lisado/vino. Hacer pruebas.
Se recomienda filtrar antes del embotellado.

Modo de empleo:

Ver protocolo de multiplicación y posterior battonage vía reactores [®]LEV2050.

Ingredientes:

Levaduras activas en suspensión (*Saccharomyces cerevisiae*), 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 de diferentes sp.	<10 ⁵ UFC/g
Moho	<10 ³ UFC/g
Bacterias lácticas	<10 ⁵ UFC/g
Bacterias del ácido acético	<10 ⁴ UFC/g
Salmonela	Ausencia en 25g
E. Coli	Ausencia en 1g
Estafilococos	Ausencia en 1g
Coliformes	<10 ² UFC/g

FICHA TÉCNICA

PT037 rev.00 - Fecha 14/05/2020

Características del envase primario	Envase de aluminio de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	1 mes desde la fecha de producción
Conservación	Entre 2-6°C. Consumir una vez abierto el envase
No Irradiado	El producto no es sometido a ningún proceso de radiación ionizante
Libre de OMG	No contiene organismos modificados genéticamente

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

Legislación aplicable

- Reglamento (UE) 2019/934 en el que se incluyen las prácticas enológicas autorizadas.
- Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.