

FICHA TÉCNICA

PT005 rev.06 - Fecha 16/03/2023

INI-LEV

Mezcla de ingredientes diseñada para aportar la nutrición necesaria a la levadura durante la fermentación de vinos tintos, blancos y rosados.

Contribuye a:

Gracias a su composición aminoacídica, potencia el perfil aromático. También proporciona una prevención en la formación de reducciones.

Dosis de uso:

15-20 g/Hl.

20 g/Hl de INI-LEV aumenta 27 mg/L el NFA. El porcentaje de proteína es de 6.83%

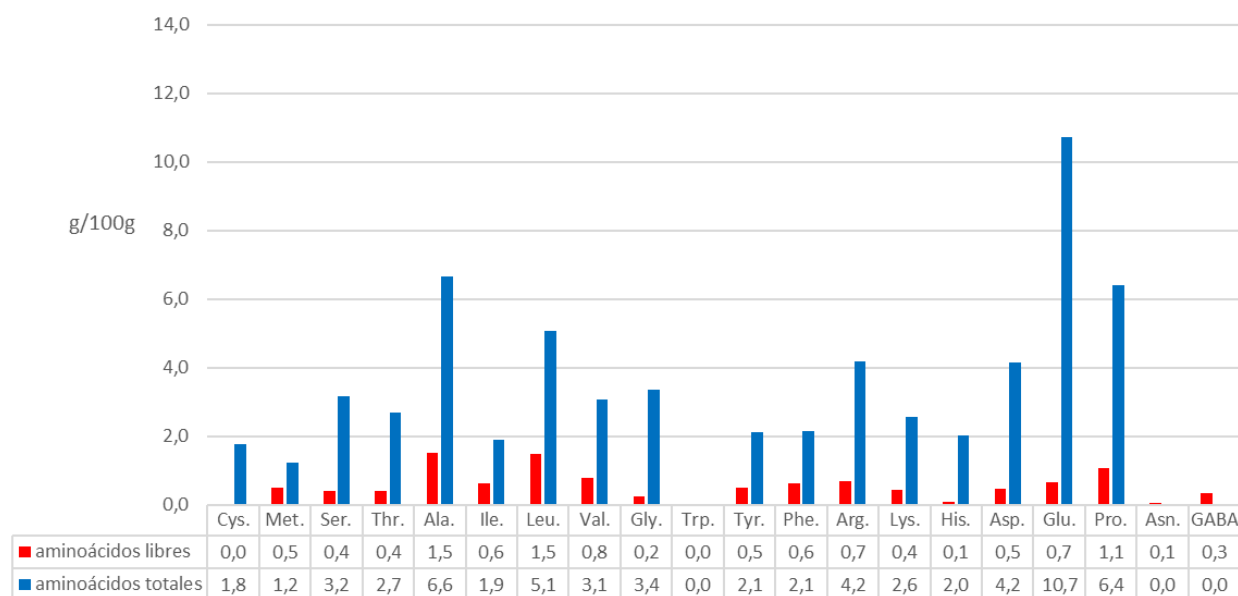
Modo de empleo:

Mezclar con mosto 10 veces el peso de **INI-LEV** y añadir al depósito de fermentación.

Ingredientes:

Autolisados de levaduras, fosfato di amónico.

Aminoácidograma:



FICHA TÉCNICA

PT005 rev.06 - Fecha 16/03/2023

Características Microbiológicas	
Levadura viable	$\leq 10^2$ UFC/g
Moho	$< 10^3$ UFC/g
Bacterias lácticas viables	$< 10^3$ UFC/g
Bacterias del ácido acético viables	$< 10^3$ UFC/g
Salmonela	Ausencia en 25g
E. Coli	Ausencia en 1g
Estafilococos	Ausencia en 1g
Coliformes	$< 10^2$ UFC/g

Características del envase primario	Envases con recubrimiento metálico de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	2 años y medio desde la fecha de producción
Conservación	Mantener en lugar fresco y seco
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	-	-
Cacahuetes	-	-
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) 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.