

Fecha: 30/09/21 Rev.: 01

NOMBRE: ALBUMINOCOL.

COMPOSICIÓN: solución de cola gelatina seleccionada y tratada en autoclave y estabilizada.

REQUISITOS LEGALES:

Conforme al Codex Enológico Internacional.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología.

Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Aspecto: líquido.
Color: claro, ligeramente ámbar.
Densidad: 1032+-2

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

| | | | |
|---------------------|----------------|---|----------------------|
| SO ₂ | 3,3 gr./l+-0.3 | Micro-organismos viables /gr. | <10 ³ UFC |
| Urea | <2,5 gr./kg. | Bacterias lácticas/ gr. | <10 ³ UFC |
| Ph | 3,4+-0,4 | Bacterias acéticas/ gr. | <10 ³ UFC |
| Extracto seco | >5% | Coliformes/ gr. | ausencia |
| Sobre producto seco | | E.coli/ gr. | ausencia |
| Cenizas | <2% | Clostridium perfringen/ gr. | ausencia |
| Arsénico | <1 ppm | Staphylococcus aureus/ gr. | ausencia |
| Plomo | <1,5 ppm | Salmonella/ 25 gr. | ausencia |
| Mercurio | <0,15 ppm | Microorganismos anaerobia sulforeductores gr. | ausencia |
| Cadmio | <0,5 ppm | Levaduras/ gr. | <10 ³ UFC |
| Nitrógeno total | >14% | Mohos/ gr. | <10 ³ UFC |
| Fer | < 50 ppm | | |
| Zinc | < 50 ppm | | |
| Cromo | < 10 ppm | | |
| Cobre | < 30 ppm | | |
| Pentaclorofenoles | < 0,3 ppm | | |

USO PREVISTO: Agente de clarificación, mejora el potencial organoléptico de los vinos, elimina los taninos agresivos o astringentes, estabilización del estado coloidal y elimina los turbios de mostos y vinos.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) N° 1829/2003 y N° 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) N° 1169/2011.

| COMPONENTE | Como ingrediente | No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado | No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo |
|--|--------------------------|---|--|
| Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Crustáceos y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Huevos y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Pescado y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Cacahuets y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Soja y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Leche y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nueces y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Apio y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mostaza y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Altramuz y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Moluscos y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sésamo y y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Propiedades: gelatina líquida exclusivamente de origen porcino.

Dosis: 1 litro/25-50 HI.

Modo de empleo: Incorporar ALBUMINOCOL en el transcurso de un remontado, de, por lo menos 1/3 de la cuba con la introducción progresiva del producto en la tina durante el remontado. ALBUMINOCOL puede ser introducido, igualmente, con ayuda de una bomba dosificadora.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º
Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 18 meses.

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase
Primera Línea: referente a lote
Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Bidón de 10 Kg.