

**NOMBRE: CLARFLASH LEVURE**

**COMPOSICIÓN:** clarificante rápido y respetuoso para vinos de calidad , compuesto de silicatos seleccionados y levaduras secas inactivas.

**REQUISITOS LEGALES:**

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo según empleo reglamentado enológico. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

Aspecto: polvo.  
Color: blanco beige.  
Valor pH (sol.5%): 7-10

**ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:**

Humedad	%	< 7%
Metales pesados	mg./Kg.	< 30 mg./Kg.
Plomo	mg./Kg.	<5
Hierro	mg./Kg.	<600 mg./Kg.
Sodio	mg./Kg.	< 10 mg./Kg.
Mercurio	mg./Kg.	< 1 mg./Kg.
Arsénico	mg./Kg.	< 3 mg./Kg.
Aluminio	mg./Kg.	< 2,5 mg./Kg.
Cadmio	mg./Kg.	< 1 mg./Kg.
Calcio+ magnesio	Meq./100 gr.	< 100 meq./100 gr.

**USO PREVISTO:** clarificante rápido y respetuoso para vinos de calidad.

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

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) Nº 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: bentonita sódica y derivado de levadura.

Dosis: vinos tintos: 15 a 30 g/Hl. de vino.  
 vinos blancos y rosados: 10 a 15 g/Hl.

**Modo de empleo:** Disolver Clarflash Levure en 4 veces su peso de agua fría.  
Añadir en el vino a tratar durante el transcurso de un remontado.

**CONDICIONES:**

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

**PLAZO CONSUMO PREFERENTE: 1 año.**

**TRAZABILIDAD:**

En un costado del envase

Primera Línea: código de producto, año producción, día de producción. 9 dígitos.

Segunda Línea: consumo preferente mes/año.

**TIPO ENVASE:**

Paquete 1 Kg.

Saco 10 Kg.