

Fecha: 15/01/22 Rev.:00

**NOMBRE: ENOLIVATE**

**COMPOSICIÓN: GELATINA LIQUIDA DE ORIGEN EXCLUSIVAMENTE PORCINO.**

**REQUISITOS LEGALES:**

Conforme al Codex Enológico Internacional,

Reglamento (CE) nº 1493/1999: Organización común del mercado vitivinícola.

RD 1917/1997: Normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

RD 142/2002: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para uso alimentario.

Reglamento CE 606/2009.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

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

**ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO: (Conforme a Resolución OIV/ENO 329/2009)**

SO <sub>2</sub>	3,3 gr./l+-0.3	Micro-organismos viables /gr.	<10 <sup>3</sup> UFC
Urea	<2,5 gr./kg.	Bacterias lácticas/ gr.	<10 <sup>3</sup> UFC
Ph	3,4+-0,4	Bacterias acéticas/ gr.	<10 <sup>3</sup> 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 <sup>3</sup> UFC
Nitrógeno total	>14%	Mohos/ gr.	<10 <sup>3</sup> 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) 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,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

avena, cebada y sus derivados			
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"/>
Cacahuetes 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:** 5-8 ml./Hl.

**Modo de empleo:** Incorporar ENOLIVATE 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. ENOLIVATE 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: 30 meses.**

**TRAZABILIDAD:**

En un costado del envase  
Primera Línea (Año de producción): 4 cifras referente a lote y hora de producción (4 últimos dígitos)  
Segunda Línea: 6 dígitos de fecha consumo preferente

**TIPO ENVASE:**

Bidón de 21 Kg.