

Fecha: 24/02/23 Rev00

NOMBRE: NUTRI ML2

COMPOSICIÓN: es un producto compuesto de levaduras inactivas ricas en ácidos aminados y polisacáridos y de celulosa para el mantenimiento del producto en suspensión logrando un mejor funcionamiento del mismo.

REQUISITOS LEGALES:

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Aspecto polvo
Color beige
Densidad aparente (g/L) ≈ 1200

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Levures revivificables (UFC/g) < 10²
Mohos (UFC/g) < 10³
Bacterias aácticas (UFC/g) < 10³
Bacterias acéticas (UFC/g) < 10³
Coliformes (UFC/g) < 10²
E.coli (/g) ausencia
Staphylococcus (/g) ausencia
Salmonella (/25 g) ausencia
Hierro (ppm) < 40
Plomo (ppm) < 4
Arsénico (ppm) < 3
Mercurio (ppm) < 1
Cadmio (ppm) < 1

USO PREVISTO: Nutriente de fermentación maloláctica

Activador de fermentación maloláctica tanto como nutriente de bacterias lácticas (*Oenococcus oeni*) incorporadas como apoyo en la fermentación maloláctica espontánea.

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:

Nutriente de fermentación maloláctica

Activador de fermentación maloláctica tanto como nutriente de bacterias lácticas (Oenococcus oeni) incorporadas como apoyo en la fermentación maloláctica espontanea.

Dosis:

20 g por Hl. de vino

Modo de empleo:

Aplicar después de la siembra de bacterias lácticas previamente habiendo realizado una disolución de Nutri ML2. Remover lentamente.

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: 2 años desde la fecha de fabricación

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase

Primera Línea: referente a lote .

Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete 1 Kg.