

Fecha:10/12/21 Rev:00

NOMBRE: PRIMUSTAN BLANC

COMPOSICIÓN: TANINOS DE ALTA CALIDAD Formulación de taninos condensados y extractos de plantas proantocianidicas.

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: Sólido polvo.

Color: marrón oscuro.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Cenizas: < 4%

Arsénico: < 1 mg./Kg.

Hierro: < 50 ppm

Plomo: < 5 mg./Kg.

Mercurio: < 0.15 mg./Kg.

Cadmio: < 0.5 mg./Kg.

USO PREVISTO:

Incremento de intensidad aromática en vinos rosados, estabilizador de color y aportación d estructura.

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:

Formulación de taninos condensados y extractos de plantas proantocianidicas.

Incremento de intensidad aromática en vinos rosados, estabilizador de color y aportación d estructura.

DOSIS:

7-15 gr. / HL

Realizar pruebas en laboratorio para seleccionar la dosis más adecuada para el vino a tratar.

MODO DE EMPLEO: Adicionar PRIMUSTAN ROSE durante el transcurso de un remontado para su completa homogenización previa disolución en vino al 10%.

CONDICIONES:

Almacenar en envase cerrado en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura moderada.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE:

2 años desde la fecha de fabricación

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase

Primera Línea (Año de producción): cifras referente a lote y día de producción

Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete 1 Kg.