

Fecha:24/02/23 Rev00

NOMBRE: PRIMUSTAN BOUQUET

COMPOSICIÓN: es una formulación de taninos de alta calidad de origen francés seleccionados por sus características propicias para añadir estructura, suavizar los taninos astringentes del vino y proteger su color.

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: 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:

PRIMUSTAN BOUQUET facilita:

- Equilibrado de estructura en vinos que carecen de ella.
- Afinado de vinos que adolecen de caracteres aromáticos.
- Eliminación de taninos astringentes.
- Incrementa la resistencia a la oxidación del vino.
- Protege el potencial color de tus vinos.
- Ninguna alteración organoléptica del vino tratado.

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:

es una formulación de taninos de alta calidad de origen francés seleccionados por sus características propicias para añadir estructura, suavizar los taninos astringentes del vino y proteger su color.

DOSIS:

Tinto (R) : 10-30 g. /HL.

Blanco (W): 5-10 g./ HL.

MODO DE EMPLEO: Se recomiendan pruebas en laboratorio previas a su utilización. Las pruebas pueden ser contrastadas a los pocos minutos de su realización, aunque mejoran la percepción de las mismas al realizarse el ensamblaje completo del producto con el vino tras el transcurso de 1 ó 2 días, siempre dependiendo de las condiciones del vino a tratar.

Una vez elegida la dosis a utilizar verter PRIMUSTAN BOUQUET durante el transcurso de un remontado para su completa homogenización habiendo realizado previamente una disolución al 10%. Su disolución mejorará si se incorpora en agua templada.

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. Bolsa: 10 Kg.