

Fecha:24/02/23 Rev:00

**NOMBRE: PRIMUSTAN ESTRUCTURE**

**COMPOSICIÓN:** Su composición a base de taninos de alta calidad consigue un efecto altamente satisfactorio para el tratamiento de vinos de difícil estabilidad cromática así como ayuda a potenciar su perfil sensorial aportando estructura a vinos carentes de ella.

**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:**

El enólogo efectuando una única adición de PRIMUSTAN ESTRUCTURE en vinos tintos puede realizar las siguientes funciones:

- Proteger la materia colorante y dotar de estructura.
- Eliminación de taninos astringentes.
- Incrementa la resistencia a la oxidación del vino.

El tratamiento de taninos astringentes y poco armoniosos puede ser solucionado con aplicación de este producto.

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:**

El enólogo efectuando una única adición de PRIMUSTAN ESTRUCTURE en vinos tintos puede realizar las siguientes funciones:

- Proteger la materia colorante y dotar de estructura.
- Eliminación de taninos astringentes.
- Incrementa la resistencia a la oxidación del vino.

El tratamiento de taninos astringentes y poco armoniosos puede ser solucionado con aplicación de este producto.

**DOSIS:**

Las dosis pueden variar dependiendo del vino a tratar, siendo recomendado realizar pruebas previamente.

Dosis: 10-30 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 ESTRUCTURE 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:**

Paquetes de 1 Kg y bolsas de 10 Kg.