

Fecha:24/02/23 Rev:00

**NOMBRE: PRIMUSTAN LIQUID**

**COMPOSICIÓN:** Tanino líquido enriquecido con polisacáridos para vinos blancos (W) y tintos (R)

**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:** Líquido.

**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:**

es una selección 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.

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:**

es una selección 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:**

R: 20-150 ml. /HL. y W: 20-70 ml./ 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 durante el transcurso de un remontado para su completa homogenización.

Debido a su composición es conveniente esperar un par de días antes de realizar una filtración final así como recomendable la realización de una filtración previa más abierta.

**CONDICIONES:**

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

**PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE:**

Debido a su elaboración natural sin ningún tipo de conservante usar preferentemente antes de 1 mes desde su entrega.

**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:**

Garrafa de 1 L y Garrafa de 10 L