

Fecha: 15/01/22 Revisión: 02

**NOMBRE: PRIMUSTAN TOP**

**COMPOSICIÓN: Selección de taninos de roble francés tostado.**

**REQUISITOS LEGALES:**

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo según empleo reglamentado enológico. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

**Aspecto: polvo.**

**Color: marrón rojizo oscuro.**

**ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:**

**Fenoles totales : > 65 %**

**Cenizas: < 4%**

**Arsénico: < 3 mg./Kg.**

**Hierro: < 50 mg./Kg.**

**Plomo: < 5 mg./Kg.**

**Mercurio: < 1 mg./Kg.**

**USO PREVISTO:** Los taninos pueden ser considerados como los antioxidantes naturales de la uva en grado de proteger los compuestos colorantes y aromáticos de la acción de las enzimas oxidásicas, como la lacasa, y de los radicales libres que se forman a continuación de la oxidación de las moléculas polifenólicas.

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:** Equilibra estructura, añade frescura y protege el color de los vinos..

**Dosis:** Frescura aromática: 2-5 g. / HI.  
 Estructura: 5-20 g /HI.  
 Durante crianza o en micro oxigenación: 5-10 g/HI

**Modo de empleo:** Adicionar PRIMUSTAN TOP durante el transcurso de un remontado para su completa homogenización previa disolución en vino al 10%.

**CONDICIONES:**

Almacenamiento y conservación:  
Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores  
Transporte: No sometido a normativa de transporte.

**PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 5 años desde su fabricación.**

**TRAZABILIDAD:**

En un costado del envase  
Primera Línea: Referente a lote.  
Segunda Línea: Fecha consumo preferente

**TIPO ENVASE:**

Paquete 1 Kg.