

NOMBRE: PRIMUSVIN AROME

COMPOSICIÓN:

Levadura seca activa, no OGM, para uso enológico. *Saccharomyces cerevisiae*.

REQUISITOS LEGALES:

Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934 y conforme a la resolución OIV/ENO 329/2009.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto: Granulado

Color: Beige claro.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Materia seca: 95% mín.

Determinación	Especificaciones	Resultado
Células vivas LSAS (UFC/g)	> 2.10 ¹⁰	Conforme
Bacterias acéticas (UFC/g)	<10 ⁴	Conforme
Bacterias Lácticas (UFC/g)	<10 ⁵	Conforme
Levadura diferente a <i>Saccharomyces</i> (UFC/g)	<10 ⁴	Conforme
Levadura de especie/cepa diferente %	<5	Conforme
Coliformes (UFC/g)	< 10 ²	Conforme
Cadmio (ppm)	<1	Conforme
Arsénico (ppm)	< 3	Conforme
Mercurio (ppm)	< 1	Conforme
Plomo (ppm)	< 2	Conforme
E. Coli (/g)	Ausencia	Conforme
Staphylococcus (/g)	Ausencia	Conforme
Salmonella (/g)	Ausencia	Conforme

USO PREVISTO:

Levadura seca activa pura de vino, seleccionada por sus características aromáticas florales para vinos blancos.

CARACTERÍSTICAS DE FERMENTACION.

Para la conducción regular de la fermentación, mantenga la temperatura entre 14 y 17 °C. Tiempo corto de latencia junto a una regular fermentación carente de saltos térmicos.

Rendimiento azúcar/alcohol	16 gr./l.
Producción de espuma	No
Producción de AV	0,3 gr./l acido acético
Producción de SO ₂	No
Tolerancia al alcohol	14º-17º
Producción de acetaldehído	8 mg./l
Producción de glicerol	10 gr./l.

EXIGENCIAS NUTRITIVAS

Precisará suplementos de nitrógeno en jugo de uvas obtenidas en áreas pobres en nitrógeno para prevenir el retardo o parada de fermentación.

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 checked="" 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:

Especialmente seleccionada para la elaboración de vinos blancos con un óptimo cuerpo y perfume complejo, que dependiendo de la variedad obtendremos una mayor o menor intensidad en aromas florales acompañados de cítricos.

DOSIS:

Para un desarrollo idóneo de las características buscadas, la dosificación deberá realizarse: 15-20 g/hl

MODO DE EMPLEO:

No es necesario equipo especial y el procedimiento puede ser completado en unos 20 minutos.

El agua fría o mosto con conservantes afectará la viabilidad de la levadura al rehidratarla. No agregue la levadura directamente al mosto.

Reconstituyendo de 15 a 20 gr. De levadura seca por cada 100 litros de mosto producirá 10 * 10⁶ células de levadura viables por mililitro de mosto.

1º Rehidrate la levadura seca mezclando lentamente con agua limpia tibia entre 35-40º . use de 5 a 10 veces más agua que el peso de la levadura.

2º repose la mezcla 15 min., luego ajuste la temperatura de la mezcla de agua y levadura a ≈5º C de temperatura respecto al mosto a ser inoculado.

3º use la levadura dentro de 30 minutos después de mezclar.

Nunca someta la levadura a cambios drásticos de temperatura. Para mejores resultados el mosto debe de estar a 15º C o más.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º

Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE:

3 años.

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase

Primera Línea: 4 cifras referente a lote y fecha de producción (4 últimos dígitos)

Segunda Línea: 6 dígitos de fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete de 500 g.