

Fecha: 15/01/22 Rev.:00

NOMBRE: SUPER NEOSTABIL

COMPOSICIÓN: es una solución de goma arábica y estabilizante SO2 (0.5%)

REQUISITOS LEGALES:

Conforme al reglamento (UE) 2019/934 y al Food Chemical Codex

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Aspecto: líquido.

Color: beige claro.

Olor: ninguno.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Cenizas: 4% máx.
 Hierro: < 60 mg./Kg.
 Cadmio: < 1 mg./Kg.
 Plomo: < 5 mg./Kg.
 Mercurio: < 1 mg./Kg.
 Arsénico: < 3 mg./Kg.
 Nitrógeno total: 4 gr./Kg.

Microbiológicos:

E. coli (/g) ausencia

Salmonella (/g) ausencia

USO PREVISTO: Estabiliza la materia colorante de los vinos tintos jóvenes.

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: agente estabilizador coloidal de los vinos y atenuación de la sensación de astringencia proporcionando más redondez a los vinos.

Dosis: de 1 L para 20 HI a 1 L para 30 HI.

Modo de empleo: Adicionar el producto directamente sobre el vino a tratar, asegurándose una perfecta homogeneización del mismo Súper Neostabil debe ser incorporado en vinos limpios justo antes del proceso final del embotellado.

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: 1 año.

TRAZABILIDAD: En el envase

Primera Línea: Lote de trazabilidad

Segunda Línea: Consumo preferente

TIPO ENVASE:

Bidón de 10 Kg.