

NOMBRE: SUPER NEOSTABIL MF

COMPOSICIÓN: es una solución filtrada y estabilizada de gomas arábicas exenta de impurezas.

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: SuperNeostabil MF debido a su proceso de fabricación, está exenta de partículas pesadas, y por lo tanto, su acción estabilizadora es menor a SuperNeostabil y SuperNeostabil SL.

En cambio, su composición se encuentra dominada por partículas más pequeñas obteniendo con su aplicación unos vinos con mayor efecto glicérico y voluminoso.

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: es una solución filtrada y estabilizada de gomas arábicas exenta de impurezas.

Dosis:

Orientativa: 50-200 gr. /Hl. de vino

Modo de empleo:

Por ser una solución líquida, filtrada y aséptica su adición es rápida y fácil.

Gon-cruz S.L.U. C/Abedules 130. P.I. Fuenteciega – Haro (La Rioja) . T 941310727 – www.gon-cruz.com

Adicionar el producto directamente sobre el vino a tratar, asegurándose una perfecta homogeneización del mismo.
El SúperNeostabil MF debe ser incorporado en vinos limpios justo antes del proceso final del embotellado.
Dado su proceso de fabricación es posible su adición antes de la última filtración

CONDICIONES:

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

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 1 año.

TRAZABILIDAD: En el envase

Primera Línea: Lote de trazabilidad

Segunda Línea: Consumo preferente

TIPO ENVASE:

Bidones de 20 kg.