

**NOMBRE:** VITAPURE

**COMPOSICIÓN:** Levadura seca inactiva (*Saccharomyces cerevisiae*) producida usando una cepa seleccionada y desecada por atomizador preparada para la multiplicación de las levaduras, en la rehidratación de las mismas.

**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:**

Polvo solido homogéneo de color amarillo a marrón claro. E

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Plomo:	< 2 mg./KG.
Mercurio:	< 1 mg./Kg.
Arsénico:	< 3 mg./Kg.
Cadmio:	< 1 mg./Kg.
Levaduras viables:	< 10 <sup>2</sup> UFC/gr.
Mohos:	< 10 <sup>3</sup> UFC/gr.
Bacterias lácticas:	< 10 <sup>3</sup> UFC/gr.
Bacterias acéticas:	< 10 <sup>3</sup> UFC/gr.
Salmonella:	ausencia.
Escherichia coli:	ausencia.
Staphilococo	Ausencia
Coliformes:	< 10 <sup>2</sup> UFC/gr.

**USO PREVISTO:**

Para uso enológico.

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 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:**

Vitapure es una formulación de paredes celulares y levaduras inactivas, en forma de polvo de un color crema. Su actividad combinada, sobre el medio (mosto) y sobre los microorganismos permite reducir significativamente los problemas ligados al consumo de azúcares, como las paradas de fermentación. Las

levaduras inactivadas, limitan las eventuales carencias, en nitrógeno fácilmente asimilable y en vitaminas, ligadas a un agotamiento del medio.

**Dosis:**

De 15 a 30 g/Hl. de mosto.

**Modo de empleo:**

Añadir Vitapure al mismo recipiente en el que se han rehidratado las levaduras secas activas (Según recomendación del fabricante) y una vez se hayan reactivado. Esperar 15-20 min. e introducirlo en el depósito de fermentación.

**CONDICIONES:**

Almacenamiento y conservación: Almacenar en lugar fresco y seco. Es aconsejable que los paquetes empezados deban consumirse en su totalidad o en su caso, cerrarse herméticamente.

Transporte: No sometido a normativa de transporte.

**PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE:**

2 años

**TRAZABILIDAD:**

En el envase

Primera Línea: Lote de trazabilidad

Segunda Línea: Consumo preferente

**TIPO ENVASE:**

Paquete 1 Kg.

*Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.-*