

NOMBRE: BACTI ML2 COINOCULACION

COMPOSICIÓN:

Cultivo de Lactobacillus plantarum para realización de fermentación maloláctica temprana.

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:

Aspecto: Polvo

Color: Marrón Claro

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Determinación	Especificaciones	Resultado
Humedad (%)	< 8	Conforme
Bacterias en placa (UFC/g)	>10 ¹¹	Conforme
Bacterias acéticas (UFC/g)	< 10 ⁴	Conforme
Hongos (UFC/g)	< 10 ³	Conforme
Levaduras (UFC/g)	< 10 ³	Conforme
Arsénico	< 3 mg/Kg	Conforme
Mercurio	< 1 mg/Kg	Conforme
Cadmio	< 1 mg/Kg	Conforme
Plomo	< 2 mg/Kg	Conforme
E. Coli	Ausencia en 25 g.	Conforme
Salmonella	Ausencia en 25 g.	Conforme
Coliformes (UFC/g)	<10 ²	Conforme

USO PREVISTO:

Propiedades

- Para condiciones extremas de fermentación maloláctica en vinos.
- Valores de pH bajos.
- Temperaturas frías en bodega.
- Alta concentración de alcohol.
- Facilidad de uso: inoculación directa previa activación en agua no clorada.

Condiciones extremas de aplicación

- SO2 total: un máximo de 80 mg / L. SO2 Total
- pH: El pH de los vinos debe ser 3.2 o superior
- Temperatura: 18 ° C-24°C.
- Contenido de alcohol: máximo de 16%.

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"/>

DOSIS y MODO DE EMPLEO:

Aplicación

Usar para la rehidratación de Bacti ML2 un recipiente limpio y atemperar la dosis de bacteria a utilizar a 20° C.

Añadir el contenido del paquete de 250 Hl. a 5 litro de agua no clorada (aprox. 20 ° C) y a 5 litros de vino junto a paquete de Ecorces Levure, espere 12 horas y agitar de vez en cuando, a continuación, agregue encima del mosto en lo alto del depósito 24-48 h después de la adición de las levaduras.

Resulta de especial importancia mantener constante la temperatura (en aprox. 20 ° C) del depósito tratado durante la realización de la fermentación maloláctica

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

No usar envases abiertos.

Conservar en frío (-18°C o +4°C) en su embalaje de origen, sin abrir.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE:

A partir de la fecha de fabricación:

12 meses en el frigorífico: 4°. 24 meses a - 20 ° C.

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase

Primera Línea: referente a lote

Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Dosis para 25hL o 250hL.

