

15/01/22 Rev.02

NOMBRE: BLANCPURE VEGE

COMPOSICIÓN: BLANCPURE VEGE Es un producto en polvo, libre de caseína para el tratamiento preventivo del mosto. Los ingredientes son celulosa altamente purificada, PVPP, gelatina de levadura y otros adsorbentes minerales.

REQUISITOS LEGALES:

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Aspecto: sólido
Color: blanco.
Olor: inodoro.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Cenizas <0.5%
Hierro < 150 mg./Kg.
Pb <5 ppm
Mercurio <1 ppm
Zinc <5 ppm
Arsénico <2 ppm

USO PREVISTO: Preparado para el tratamiento preventivo del mosto, elaborado a partir de productos sin componentes de origen animal.

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: **BLANCPURE VEGE** se compone de varios componentes individuales con efecto adsorbente y elimina así polifenoles desagradables del mosto. Así se eleva sustancialmente la calidad de la constitución del mosto y se crea la predisposición para futuros vinos armónicos. **BLANCPURE VEGE** sedimenta con facilidad por lo que su separación del vino no representa ningún problema.

Dosis: 30 – 100 g / 100 Kg. de uva estrujada.

Modo de empleo: **BLANCPURE VEGE** se añade sin disolución previa al mosto o a la pasta estrujada. Se debe homogenizar adecuadamente. Tiene gran capacidad de floculación y sedimentación, por lo que la fase líquida se puede separar fácilmente de los fangos. Se debe dejar actuar al menos 20 minutos, previa filtración o centrifugación.

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: 2 años.

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase
Primera Línea :referente a lote
Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Saco 10 Kg.