

Fecha: 15/12/22
 Rev.:00

NOMBRE: ODORVIN REFRESH

COMPOSICIÓN: Silicatos, taninos y citrato de cobre.

REQUISITOS LEGALES:

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo según empleo reglamentado enológico. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Aspecto: sólido.

Color: claro marrón.

Solubilidad: en agua caliente.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

pH (20°C):	8-10
Hierro	< 200 mg./Kg.
Níquel	< 5 mg./Kg.
Plomo	< 5 mg./Kg.
Mercurio	< 1 mg./Kg.
Arsénico	< 2 mg./Kg.
Aluminio	< 2,5 gr./Kg.
Calcio+ Magnesio	< 100 meq./100 gr.

USO PREVISTO: agente de clarificación , prevención y/o eliminación de olores a reducido.

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: 98% agua y 2 % citrato de cobre.
 Cobre (%): 0.6-0.8

Dosis: 10-30 gr./Hl.

Modo de empleo: Diluir lentamente en 4 a 5 veces su peso en agua fría. Añadir progresivamente la solución obtenida en el vino a tratar durante el transcurso de un remontado. Su aplicación será efectiva a los 7 – 10 días dependiendo del vino a tratar. Una vez decantado proceder a trasegar y filtrar.

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 desde la fabricación.

TRAZABILIDAD:

En el envase
Primera Línea: Lote de trazabilidad
Segunda Línea: Consumo preferente

TIPO ENVASE:

Se presenta en envase de 1 y 10 Kg.