

Fecha:24/02/23 Rev:00

NOMBRE: PRIMUSTAN CAVA

COMPOSICIÓN: Formulación de extractos de plantas proantocianidicas.

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:

Aspecto: Sólido polvo.

Color: marrón oscuro.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Cenizas: < 4%

Arsénico: < 1 mg./Kg.

Hierro: < 50 ppm

Plomo: < 5 mg./Kg.

Mercurio: < 0.15 mg./Kg.

Cadmio: < 0.5 mg./Kg.

USO PREVISTO:

Primustan Cava aporta a los vinos blancos:

1. Protege el color de los vinos evitando pardeamientos adelantados.
2. Contribuye a la estabilización del color de los vinos espumosos desarrollando los aromas y frescura de la fruta.

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:

Primustan Cava aporta a los vinos blancos:

1. Protege el color de los vinos evitando pardeamientos adelantados.
2. Contribuye a la estabilización del color de los vinos espumosos desarrollando los aromas y frescura de la fruta.

DOSIS:

Las dosis pueden variar dependiendo del vino a tratar y el efecto requerido, siendo recomendado realizar pruebas previamente.

Dosis: 2-7 gr /Hl.

MODO DE EMPLEO: Se recomiendan pruebas en laboratorio previas a su utilización. Las pruebas pueden ser contrastadas a los pocos minutos de su

realización aunque mejoran la percepción de las mismas al realizarse el ensamblaje completo del producto con el vino tras el transcurso de 1 ó 2 días, siempre dependiendo de las condiciones del vino a tratar.

Una vez elegida la dosis a utilizar disolver PRIMUSTAN CAVA en 10 veces su peso en vino evitando la formación de grumos y añadir la disolución obtenida durante el transcurso de un remontado para su completa homogenización.

CONDICIONES:

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

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE:

2 años desde la fecha de fabricación

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase

Primera Línea (Año de producción): cifras referente a lote y día de producción

Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete 1 Kg. Bolsa: 10 Kg.