

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT004 rev.04 - Fecha 02/05/2019

## TIRA-LEV

Mezcla de ingredientes diseñada para detoxificar el medio de toxinas debido a sus propiedades adsorbentes y mantener una nutrición nitrogenada controlada en el pie de cuba.

ET004 rev04



# TIRA-LEV



**Características y aplicación**

**Peso neto:**  
**Lote:**  
**Fecha de manufac.:**  
**Fecha consumo pref.:**

Utilizar en el pie de cuba y en el mantenimiento de la levadura de segunda fermentación durante el tiraje. Este nutriente específico está compuesto de levaduras autolisadas ricas en aminoácidos, péptidos y vitaminas esenciales, así como detoxificante que ayuda a la reducción de las toxinas presentes en el medio del pie de cuba.

---

**Modo de empleo**

**Dosis:** 15-20 g/HL  
Añadir una primera dosis directamente al licor de adaptación (vino y azúcar) del depósito mezclador. Añadir durante el mantenimiento semanal del pie de cuba en los días 2 y 4 después de realizar el tiraje.

---

**Ingredientes**

Autolisados de levaduras ricos en aminoácidos libres y péptidos, fosfato di amónico y coadyuvantes tecnológicos que favorecen la asimilación del nitrógeno.

---

**Conservación**

  
20°C



Almacenar en lugar oscuro, seco y ventilado a una temperatura entre 2-20°C en su embalaje original hasta el momento de uso.

Puede solicitarse la ficha de datos de seguridad.  
Safety data sheet available on request.



**LEV2050**  
INNOVATION IN INDUSTRIAL MICROBIOLOGY



**LEV2050**  
INNOVATION IN INDUSTRIAL MICROBIOLOGY

INBIOLEV S.L.  
Pol. Plazaola. Manzana E, Nave 10  
31195 Aizoáin (Navarra)  
Tlf. +34 948 346 027

### Ingredientes

Autolisados de levaduras ricos en aminoácidos libres y péptidos, fosfato di amónico y coadyuvantes tecnológicos que favorecen la asimilación del nitrógeno

Características microbiológicas	
Levaduras	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Mohos	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Bacterias lácticas	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonella	Aus/25g
Escherichia coli	Aus/1g
Estafilococos	Aus/1g
Coliformes	<10 <sup>2</sup> ufc/g

<b>Características del envase primario</b>	Bote de PP de uso alimentario
<b>Fecha de consumo preferente</b>	Antes de 2 años de su fecha de envasado
<b>Conservación</b>	Mantenerse en lugar fresco y seco

Alérgeno	Presencia en el producto	Presencia en fábrica
Cereales que contengan gluten	-	-
Crustáceos	-	-
Huevo	-	-
Pescado	-	-
Cacahuetes	-	-
Soja	-	-
Leche	-	-
Frutos de cáscara	-	-
Apio	-	-
Mostaza	-	-
Granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre	-	-
Altramuces	-	-
Moluscos	-	-

No contiene productos genéticamente modificados (GMO free).  
Alimento exento del requisito de información nutricional obligatoria.

#### Legislación aplicable

- Ley 24/2033 de la viña y el vino.
- Reglamento 479/2008 del Consejo por el que se establece la organización del mercado vitivinícola.
- Reglamento 606/2009 de la Comisión que fija determinadas disposiciones relativas a las categorías de productos vitivinícolas, las prácticas enológicas y restricciones aplicables.
- Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento 1129/2011 de la Comisión para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Reglamento 1130/2011 de la Comisión para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes.
- Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- COEI-O-TABCON: 2017. Adoption OENO 328/2009; 494/2012. Sheet Name ECOEI-1-BALACT.
- Reglamento CE Marco de la Unión Europea CE 1935/2004.