


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT005 rev.04 - Fecha 02/05/2019

INI-LEV

Mezcla de ingredientes diseñada para aportar la nutrición necesaria a la levadura durante la fermentación de vinos tintos, blancos y rosados.



INI-LEV

ET005 rev04

Dosis y modo de empleo | Ingredientes

Dosis:
Modo de empleo: mezclar con mosto 10 veces el peso de INI-LEV y añadir al depósito de fermentación.
Ingredientes: Autolisados de levaduras ricos en aminoácidos libres y péptidos. Fosfato di-amónico.


Dose et mode d'utilisation | Ingrédients


Dose :
Mode d'utilisation : mélanger avec 10 fois son poids de moût et ajouter à la cuve de fermentation.
Ingédients: Lysats de levures riches en aminoacides libres et peptides. Phosphate diammonique.

Dose and instructions for use | Ingredients

Dose:
Instructions for use: mix it with ten times its weight of must.
Ingredients: Yeasts lysates rich in free amino acids and peptides. Diammonium phosphate.

Conservación | Conservation | Conservation

20°C



En lugar oscuro, seco y sin olores.
Dans un endroit sec, bien ventilé et à l'abri de sources de lumière.
Keep in a dry dark place, away from unpleasant smells.


Lote | Lot de production | Production Lot

Peso neto | Poids net | Net weight

Fecha de manufacturación | Date de production | Date of production

**Fecha consumo preferente | Date de consommation recommandée
Preferable consumption date**


Puede solicitarse la ficha de datos de seguridad.
Fiche de données de sécurité disponible sur demande.
Safety data sheet available on request.

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, Fosfato di-amónico



LEV2050
INNOVATION IN INDUSTRIAL MICROBIOLOGY

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

Características microbiológicas	
Levaduras	<10 ³ ufc/g
Mesófilos aerobios	<10 ² ufc/g
Bacterias lácticas	<10 ² ufc/g
Bacterias acéticas	<10 ufc/g
Salmonella	Aus/25g
Escherichia coli	Aus/1g
Estafilococos	Aus/1g
Listeria sp.	Aus/1g

Características del envase primario	Envase con recubrimiento de aluminio
Fecha de consumo preferente	Antes de 2 años de su fecha de envasado
Conservación	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.