

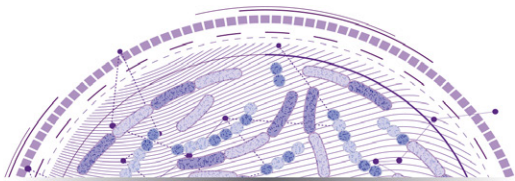
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT006 rev.04 - Fecha 02/05/2019

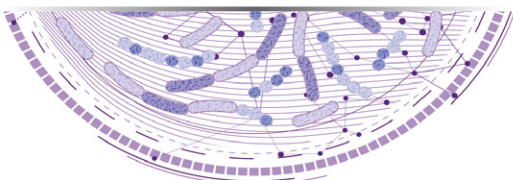
GO-ML



Mezcla de ingredientes diseñada para el fortalecimiento en el proceso de hidratación y activación de las bacterias lácticas.

ET006 rev.04



GO-ML



 **LEV2050**
INNOVATION IN INDUSTRIAL MICROBIOLOGY

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

Características y aplicación

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

GO-ML es un medio nutritivo que fortalece a las bacterias lácticas en su proceso de hidratación y/o activación posterior antes de ser añadidas al volumen total de vino a tratar. Presenta cofactores necesarios para la actividad metabólica. Su composición es rica en aminoácidos y proteínas así como agentes detoxificantes.


Modo de empleo

20 g/hl en el envase de activación antes de la entrada en reactor.
12 g/hl en el volumen total de la mezcla del contenido del reactor más el vino en la fase de pre-activación anterior a la inoculación en el volumen total de vino a tratar.

Ingredientes

Autolisados de levaduras y coadyuvantes.

Conservación



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.

Ingredientes

Autolisados de levadura, coadyuvantes.

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	Bote de PP de uso alimentario
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.