

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT010 rev.05 - Fecha 02/05/2019

## MULTILEV TIRAGE

Mezcla de ingredientes para la multiplicación de levaduras para la segunda fermentación de cavas y espumosos.

ET010 rev05



# MULTILEV TIRAGE

### Características y aplicación

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

Medio de cultivo para el crecimiento de levadura de segunda fermentación. Su composición aporta todos los nutrientes necesarios para favorecer el crecimiento óptimo y puro de la levadura. Además aporta protectores que fortifican la membrana celular y contiene adsorbentes que retiran toxicidad del medio durante la aclimatación al vino base.

### Modo de empleo

### Ingredientes

Lisados de levaduras y coadyuvantes.

### 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

Lisados de levaduras y coadyuvantes

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

<b>Características del envase primario</b>	Cubo 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.