

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT013 rev.04 - Fecha 02/05/2019

OENO2050

Bacteria ácido láctica del género Oenococcus Oeni, NO productoras de histaminas. Presenta alta expresión frutal en los vinos después de la fermentación.

Bacterias vivas viables $\geq 10^{10}$ por mL.



OENO2050




OENO2050

ET013 rev04

Características

Solicitud n°:
Lote:
Ingredientes: Bacterias lácticas en suspensión, agua y coadyuvantes tecnológicos.
Cepa:
N° de células por mL: $\geq 10^{10}$ cel/mL.
Volumen neto:
Inóculo total para:
Fecha de manufacturación:
Fecha consumo preferente:
Conservación especial: 2-6°C

Modo de empleo

1. Agitar bien el envase y dosificar la cantidad necesaria para el volumen del depósito. Calcular a partir del volumen neto.
2. Atemperar correctamente la bacteria láctica.
3. Añadir la bacteria láctica en un recipiente bien higienizado con el mismo volumen de VINO. Añadir CO-ML a razón de 10 g/HL y mezclar sin oxigenar y sin dejar espacios de cabeza. Incubar durante **5 horas** a 20-22°C.
4. Inocular directamente al depósito de vino a tratar.



1


2


3
+20-22


4

6°C
z°C  Puede solicitarse la ficha de datos de seguridad. Safety data sheet available on request.

**LEV2050**
INNOVATION IN INDUSTRIAL MICROBIOLOGY

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

Ingredientes

Bacterias lácticas en suspensión, agua y coadyuvantes tecnológicos

Características físico-químicas

Plomo	< 2mg/Kg de materia seca
Mercurio	< 1mg/Kg de materia seca
Arsénico	< 3mg/Kg de materia seca
Cadmio	< 1mg/Kg de materia seca

Características microbiológicas	
Levaduras	<10 ² ufc/g
Mohos	<10 ³ ufc/g
Bacterias lácticas de diferentes sp.	<10 ³ ufc/g
Salmonella	Aus/25g
Escherichia coli	Aus/1g
Estafilococos	Aus/1g
Coliformes	<10 ² ufc/g

*Un mL de producto equivale entre 120-150 mg de materia seca.

Características del envase primario	Envase de aluminio de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	1 mes desde fecha de producción
Conservación	Entre 2-6 °C

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.