

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT016 rev.02 - Fecha 02/05/2019

## MULTILEV TIRAGE-ECO

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



# MULTILEV TIRAGE-ECO

ET016 rev.02

---

**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 coayuvantes.

---

**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.



CAAE  
INSUMO PARA LA  
PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



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



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 <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.