

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

PT030 rev.00 - Fecha 02/05/2019

LEVADURAS ACTIVAS EN SUSPENSIÓN

Levaduras para ser utilizadas en la inoculación de mostos.

Contenido \geq a 10^9 ufc/mL.



GENTLE YEAST

BOTTOM

- 004 -



BOTTOM -004-

▪ **CARACTERÍSTICAS** ▪

LOTE:
INGREDIENTES: Levaduras activas en suspensión, agua y coadyuvantes tecnológicos.
VOLUMEN NETO:
INÓCULO PARA:
FECHA DE MANUFACTURACIÓN:
FECHA CONSUMO PREFERENTE:

▪ **MODO DE EMPLEO** ▪

1. Atemperar correctamente el envase a temperatura ambiente.
2. Agitar bien el envase y activar las levaduras con la misma cantidad de mosto hasta observar burbujeo.
3. Añadir hasta 20 L de mosto atemperado durante 1 hora. Se aconseja agitación y micro-aireación.
4. Inocular al tanque de fermentación.



1



2



3



4

2°C / 6°C

Puede solicitarse la ficha de datos de seguridad.
Safety data sheet available on request.

ET030 rev00



LEV2050
INNOVATION IN INDUSTRIAL MICROBIOLOGY

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

INGREDIENTES

Levaduras activas 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

 **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 de diferentes sp.	<10 ⁵ ufc/g
Mohos	<10 ³ ufc/g
Bacterias lácticas	<10 ⁵ ufc/g
Bacterias acéticas	<10 ⁴ 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

- Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta.
- EUR-Lex - 32014R0505 - EN - EUR-Lex - Europa EU
- 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-0-TABCON: 2017. Adoption OENO 328/2009; 494/2012. Sheet Name ECOEI-1-BALACT.
- Reglamento CE Marco de la Unión Europea CE 1935/2004.