

## FICHA TÉCNICA

PT035 rev.00 - Fecha 13/05/2020

### INI-LEV-PURE

100 % orgánico, mezcla de extractos de levaduras ricos en aminoácidos libres y péptidos.

#### Contribuye a:

Conseguir nuevas generaciones de células bien conformadas. Además, gracias a su rica composición aminoacídica, potencia el perfil aromático. También proporciona una prevención en la formación de reducciones.

#### Dosis de uso:

20g/Hl aumenta el NFA 23mg/L.  
Contiene un 14.6% de proteína.

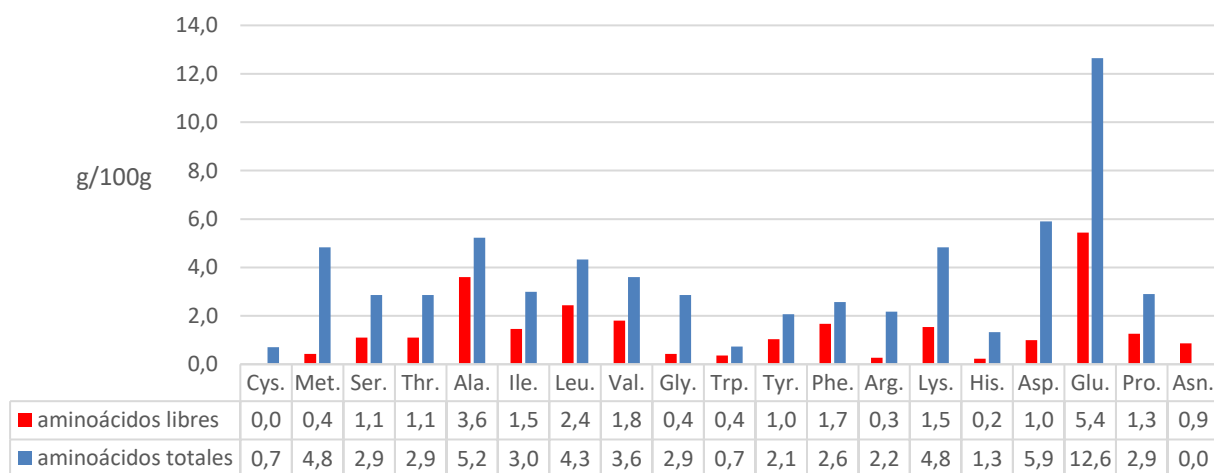
#### Modo de empleo:

Mezclar con mosto 10 veces el peso de **INI-LEV-PURE** y añadir al depósito de fermentación.

#### Ingredientes:

Mezcla de extractos de levadura.

#### Aminoácidograma:



## FICHA TÉCNICA

PT035 rev.00 - Fecha 13/05/2020

Características Microbiológicas	
Levadura viable	$\leq 10^2$ UFC/g
Moho	$< 10^3$ UFC/g
Bacterias lácticas viables	$< 10^3$ UFC/g
Bacterias del ácido acético viables	$< 10^3$ UFC/g
Salmonela	Ausencia en 25g
E. Coli	Ausencia en 1g
Estafilococos	Ausencia en 1g
Coliformes	$< 10^2$ UFC/g

Características del envase primario	Envase con recubrimiento metálico de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	2 años y medio desde la fecha de producción
Conservación	Mantener en lugar fresco y seco
No Irradiado	El producto no es sometido a ningún proceso de radiación ionizante
Libre de OMG	No contiene organismos modificados genéticamente

Alérgeno	Presencia en el producto	Presencia en fábrica
Cereales que contengan gluten	-	-
Crustáceos	-	-
Huevo	-	-
Pescado	-	-
Cacahuets	-	-
Soja	-	-
Leche	-	-
Frutos de cáscara	-	-
Apio	-	-
Mostaza	-	-
Granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre	-	-
Altramuces	-	-
Moluscos	-	-

### Legislación aplicable

- Reglamento (UE) 2019/934 en el que se incluyen las prácticas enológicas autorizadas.
- Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.