

## ASTRIBAL – Lisado de bacteria láctica

Primer producto derivado de la lisis de una cepa de bacteria láctica, en concreto, del género *Lactobacillus* y la especie *brevis*. Solicitud de patente: P202030524.

### Aplicaciones:

- Para la corrección final de los vinos, con un tiempo de residencia de entre 48h a 3 semanas.
- Antes del embotellado de vinos blancos, rosados o tintos.
- En la crianza (con o sin lías) de vinos tintos, blancos y rosados.



**Dosis de uso:** entre 5mL a 30mL/Hl, siendo la dosis más utilizada 12mL/Hl. Es conveniente realizar ensayos para la dosis más adecuada, dependiendo del tipo de vino.

### Modo de empleo:

- Mezclar con 10 veces su volumen y posteriormente añadir al vino.
- Filtrar antes del embotellado.

### Ingredientes:

Lisado de bacteria láctica de la cepa *Lactobacillus Brevis*

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

## FICHA TÉCNICA

PT033 rev.01 - Fecha 18/01/2021

Características del envase primario	Envase de aluminio de uso alimentario
Fecha de consumo preferente	6 meses desde la fecha de producción
Conservación	Entre 2-6°C. Consumir una vez abierto el envase
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	-	-
Cacahuetes	-	-
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 (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.