

MUESTRA MANIFESTADA: 3182-LEVADURA SECA ACTIVA (VINEXPERT SUPER 4)

OBJETO DE ANALISIS: LIBRE CIRCULACION (1010)

Numero de Muestra: 233-233-891463-2021

Presentada: 23/11/2021

**Analisis de Origen:
D-0001795500**

De la partida de: Setecientos Kgs Con 00/100 (700.00)

Tipo de Envase: *

Pertenece a: OVC S.A. - C88026 -

Domiciliado en: AV. ACCESO ESTE LAT SUR 2497 -MENDOZA-GUAYMALLEN-VILLA NUEVA GUAYMALLEN

Comprobada la integridad de los elementos de seguridad se procede al análisis con los resultados que se detallan:

| | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------|
| Características: | Solido micro granulado. |
| Humedad: | Menos de 8 %. |
| Metales pesados (expresados en plomo): | Menos de 2 ppm. |
| Arsénico: | Menos de 3 ppm. |
| Cadmio: | Menos de 1 ppm. |
| Identificación por espectroscopía de IR: | Positiva. |
| Observación microscópica: | Tipo Saccharomyces. |
| Fermentación de azúcares: | Cumple ensayo. |
| Asimilación de azúcares: | Cumple ensayo. |
| Uso de etanol como única fuente de carbono: | Negativo. |
| Uso de nitrato como única fuente de nitrógeno: | Negativo. |
| Resultado: | Saccharomyces cerevisiae. |
| Análisis microbiológico: | -. |
| Recuento de levaduras viables: | 1,90 x 10 exponente 10 ufc/g. |
| Microorganismos de contaminación: | No se observan. |
| Recuento total de bacterias aerobias mesófilas: | Ausencia. |

Observaciones:

De estos datos se deduce que la muestra analizada se clasifica como:

Clasificación:

2015-PRODUCTO APTO PARA USO ENOLOGICO
1-LIBRE CIRCULACION
2010-VALIDO HASTA 360 DIAS DE LA FECHA
3191-RESOL-2018-136-APN-INV#MA