

MUESTRA MANIFESTADA: 3014-MEZCLA DE LEVADURA INACTIVA Y TANINOS (VINEXPERT FINISHING)

OBJETO DE ANALISIS: LIBRE CIRCULACION (1010)

Numero de Muestra: 233-233-891401-2021

Presentada: 23/11/2021

Analisis de Origen: D-0001422673

De la partida de: Cien Kgs Con 00/100 (100.00)

Tipo de Envase: *

Perteneciente a: OVC S.A. - A10899 -

Domiciliado en: ACCESO ESTE LAT.SUR 2497 -MENDOZA-GUAYMALLEN-LAS CA@AS

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

Características:	Polvo marrón, finamente dividido, constituido por paredes celulares de levaduras y tanino, de sabor astringente y parcialmente soluble en agua.
Observación microscópica:	Paredes celulares de levaduras inactivas y cristales.
pH de una solución al 1% (p/v):	5,7.
Pérdida por desecación:	5,20 %.
Cenizas:	4,89 %.
Hierro:	Menos de 20 ppm.
Metales pesados (expresados en plomo):	Menos de 10 ppm.
Identificación de taninos:	Positivo.
Ensayos de coloración en vinos blancos:	No colorea.
Análisis microbiológico:	-.
Recuento total de bacterias aerobias mesófilas:	Ausencia.
Recuento total de bacterias aerobias termófilas:	Ausencia.
Mohos y levaduras:	Ausencia.
Staphylococcus aureus:	Ausencia en 25 g.
Salmonelas:	Ausencia en 25 g.
Bacterias coliformes totales:	Ausencia.

Observaciones:

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

Clasificacion:

2015-PRODUCTO APTO PARA USO ENOLOGICO
1-LIBRE CIRCULACION
2010-VALIDO HASTA 360 DIAS DE LA FECHA
3093-RESOLUCION C-33/11