

MUESTRA MANIFESTADA: 3182-LEVADURA SECA ACTIVA (VINEXPERT FRUIT)

OBJETO DE ANALISIS: LIBRE CIRCULACION (1010)

Numero de Muestra: 233-233-891460-2021

Presentada: 23/11/2021

**Analisis de Origen:
D-0001795510**

De la partida de: Quinientos Kgs Con 00/100 (500.00)

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:	2,10 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