INSTITUTO NACIONAL
DE VITIVINICULTURA

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

I.N.V D-0001847149
Fecha de Certificado: 23 DE AGOSTO DE 2021

MUESTRA MANIFESTADA: 3182-LEVADURA SECA ACTIVA (SAFOENO GV S107)

Si la "fecha de certificado" es distinta a la "Fecha de Ultima Modificación", ésta reemplaza a la primera - Fecha Ult. Modificación:2021-08-23 13:06:26

OBJETO DE ANALISIS: APROBACION Y LIBRE CIRCULACION

Numero de Muestra: 233-233-866239-2021 **Presentada: 23/08/2021** **Analisis de Origen:**
De la partida de: Cincuenta Kgs Con 00/100 (50.00)
Tipo de Envase: * (Nro: * - Dominio: *) **Orden y Sello: 0 - 0**
Perteneciente a: SAF ARGENTINA S.A. - C88039 -
Domiciliado en: PEDRO MINUZZI 428 -GODOY CRUZ-GODOY CRUZ-MENDOZA
Faja de Seg. N°: 0-0-0-0

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

Características:	Gránulos redondos obtenidos por secado de un cultivo concentrado de levaduras.
Humedad:	4,52 %.
Metales pesados (expresados en plomo):	Menos de 2 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:	-.
Microorganismos de contaminación:	No se observan.
Recuento de levaduras viables:	2,70 x 10 exponente 10 ufc/g.
Recuento total de bacterias aerobias mesófilas:	Ausencia.
-:	País de Origen del Producto: Francia.
-:	CERTIFICADO VALIDO SIN FIRMA.
-:	-

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
3191-RESOL-2018-136-APN-INV#MA