

Válido a partir del 2024-04-30

VinoClear® Classic

En este producto, la actividad enzimática clave es proporcionada por poligalacturonasa que hidroliza los vínculos de (1,4)-alfa-D-galactosidurónico en pectato y otros galacturonanos

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Enzima Declarada	Poligalacturonasa
Actividad declarada	3900 PGNU/g
Color	Marrón
Forma física	Líquido
Densidad aproximada (g/ml)	1,16
Olor	Ligero olor a fermentación.
Solubilidad	El compuesto activo es fácilmente soluble en agua en todas las concentraciones de uso normal. Los compuestos de estandarización pueden causar turbidez en la solución.

El color puede variar de lote a lote, sin que la intensidad del color sea indicativa de la actividad enzimática.

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	Límite Mínimo	Límite Máximo	Unidad
Pectinase unit PGNU	3900		/g
pH at 25°C	3	5	
Cuenta Total en Placa	-	50000	/g
Bacteria coliforme	-	30	/g
E. coli	No detectado		/25 g
Salmonella	No detectado		/25 g
Metales pesados		Máx 30	mg/kg
Plomo		Máx 5	mg/kg
Arsénico		Máx 3	mg/kg
Cadmio		Máx 0.5	mg/kg
Mercurio		Máx 0.5	mg/kg

COMPOSICIÓN

Ingredientes	Aprox. % (p/p)
Glicerol, CAS no. 56-81-5	50.50
Agua, CAS no. 7732-18-5	43
Poligalacturonasa, CAS no. 9032-75-1*	6
Cloruro de potasio, CAS no. 7447-40-7	0.50

*Definida como la conc. enzimática (base de materia seca)
No contiene preservantes

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Alérgeno	Sustancia contenida ¹	Alérgeno	Sustancia contenida ¹
Apio	no	Moluscos	no
Cereales con gluten ^{2,4,5}	no	Mostaza	no
Crustáceos	no	Nueces ³	no
Huevo	no	Maní	no
Pescado	no	Sésamo	no
Altramuz	no	Soja	no
Leche (incluida la lactosa)	no	Dióxido de sulfuro/sulfitos, más de 10 mg por kg o l	no

¹Definición de sustancias de acuerdo con la normativa de la UE 1169/2011, en su versión modificada. Lista cubre alérgenos mencionados en 21 USC 301 (US) y GB 7718-2011 (China).

²es decir, trigo, centeno, cebada, avena, pieles, kamut

³es decir, almendra, avellana, nuez, anacardo, nuez pacana, nuez de Brasil, pistacho, macadamia y nuez de Queensland

⁴ Si No: Libre de gluten es decir, < 20ppm en el producto final (Reglamento UE 828/2014). Sin embargo, como el trigo se usa en la fermentación, el producto no puede considerarse libre de gluten en EUA de acuerdo con 21CFR101.91

Válido a partir del 2024-04-30

SOSTENIBILIDAD

Estamos comprometidos con la sostenibilidad y las prácticas comerciales éticas, como lo demuestra nuestra condición de signatarios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, el Convenio de las Naciones Unidas sobre la Diversidad Biológica y el compromiso con los Principios Rectores de las Naciones Unidas sobre Empresas y Derechos Humanos. Nuestro progreso se informa en el Informe Anual. Descubra más sobre nuestros compromisos y acciones de sostenibilidad en: www.novonesis.com.

Para más informaciones, o direcciones de nuestras oficinas, visite: www.novozymes.com

La legislación, las reglamentaciones y los derechos de terceros podrían impedir que los clientes importasen, utilizarasen, procesasen o revendiesen los productos que se describen en el presente documento en determinadas formas. Sin otro contrato por escrito entre el cliente y Novozymes para ese efecto, este documento no constituye una declaración o garantía de ningún tipo y se encuentra sujeto a cambio sin previo aviso.

novozymes.com