



FICHA TECNICA MOSTO CONCENTRADO BLANCO

INGREDIENTES:

100% uva blanca.

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por deshidratación parcial del mosto de uva azufrado hasta alcanzar una concentración refractométrica a 20° C igual o superior a 60%. El concentrado es procesado en cumplimiento con las normas de producción aplicables y bajo condiciones sanitarias acordes con las regulaciones.

PROCESO:

Desulfitación previa del mosto azufrado, deshidratación parcial por calentamiento indirecto con vapor de agua en múltiple efecto. Enfriamiento y estabilización tartárica mediante precipitación en reposo de bitartrato potásico. Trasiego del concentrado libre de sales insolubles.

PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS:

Brix	°Brix	60-68°
Masa volúmica	Kg/l	1.2938-1.3465
Azucar	g/l	716.8-841.5
Acidez total	g/l ácido tartárico (pH=8.1)	6.0-15.0
pH		2,9-4.0
Dióxido de azufre●	16° Brix/ppm	≤ 10
Color	16° Brix-430 nm	0,1-0,40
Turbidez	16° brix/NTU	≤ 10
Residuos de pesticidas		Acorde a Legislación Europea
Metales pesados		Acorde a Legislación Europea

- Estos valores pueden variar a petición del cliente

COMPOSICION NUTRICIONAL (para 100 gramos)

VALOR ENERGETICO	261 kcal
GRASAS TOTALES	< 0,1 g
FIBRAS	< 0,5 g
CENIZAS	1,18 g
HUMEDAD	33,7 g
CARBOHIDRATOS	64,0 g
AZUCARES (51% fructosa, 49% glucosa)	60,5 g
MINERALES	3,02 g

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS: Parámetros microbiológicos para producto pasteurizado y llenado en aséptico.

Recuento total	≤ 10 ufc/ml
Levaduras	≤ 10 ufc/ml
Mohos	≤ 10 ufc/ml
E.coli	N.D

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS: Parámetros microbiológicos antes de la carga para producto no aséptico.

Recuento total	≤ 1000 ufc/ml
Levaduras	≤ 100 ufc/ml
Mohos	≤ 100 ufc/ml
E.coli	N.D

TIEMPO DE VIDA ÚTIL/TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO.

PRODUCTO ASÉPTICO	ORGANOLÉPTICO	MICROBIOLOGÍA
20°C ± 2	3 meses	12 meses
05°C ± 2●	6 meses	12 meses

●temperatura ideal para preservar el color, pero puede incrementarse la cristalización de los azúcares.

PRODUCTO NO ASÉPTICO	ORGANOLÉPTICO	MICROBIOLOGÍA
20°C ± 2	1 mes	1 mes
05°C ± 2●/15°C ± 2	2 meses	2 meses

●temperatura ideal para preservar el color, pero puede incrementarse la cristalización de los azúcares.

ALÉRGENOS & GMO:

Producto libre de alérgenos (salvo sulfitos) y libre de GMO

ENVASE

PRODUCTO PASTEURIZADO Y LLENADO EN ASÉPTICO	
BIDÓN (BOLSA ASÉPTICA)	250kg/265 kg

PRODUCTO A GRANEL SIN LLENADO ASÉPTICO	
CISTERNA	Variable(24000 a 28000 kg)
FLEXITANK	24000 kg aprox.
BIDÓN (BOLSA)	250kg/265 kg
DEPÓSITOS DE 1000 LITROS (SIN BOLSA)	1350 kg