



Especificación de Producto LittoFresh® Liquid

Descripción: Proteína vegetal líquida para clarificación y armonización de mosto y vino. Estabilizada con SO₂.

Composición: Agua, proteína de guisante, ácido cítrico E330, metabisulfito de potasio E224 (SO₂ máx. 2.5 g/kg)

| Parámetro | Valores conformes | Valores no conformes |
|---------------------------|----------------------|---------------------------|
| Aspecto | Solución amarillenta | No corresponde |
| Olor | Neutro | No corresponde |
| pH | 2 – 2.8 | < 2 / > 2.8 |
| Contenido en sólido | 15 – 17 % | < 15 % / > 17 % |
| Contenido SO ₂ | 2000 – 2700 mg/kg | < 2000 g/ml / > 2700 g/ml |
| <u>Microbiología</u> | | |
| Recuento total en placa | < 1000 CFU/ml | > 1000 CFU/ml |
| Enterobacterias | < 10 CFU/ml | > 10 CFU/ml |

LittoFresh® Liquid está admitido para el tratamiento del vino y cumple con el Reglamento de UE 934/2019.

El usuario debe verificar el cumplimiento de las regulaciones nacionales.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH
Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany
Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com