



MOSTOS

Mosto Concentrado Blanco Varietal Con SO2

El jugo de Uva Concentrado Blanco Varietal Con SO2 es elaborado de jugo de uva virgen sin fermentar obtenido de uvas sanas y maduras de las variedades Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pedro Jimenez principalmente, del cual se elimina el agua. El Jugo Concentrado de Uva Varietal Blanco es fermentable una vez reconstituido manteniendo sus propiedades, es conservado por medios físicos exclusivamente; sin preservantes.

El jugo de Uva Concentrado Blanco Varietal Con SO2 no contiene aditivos, colorantes ni saborizantes de ningún tipo. Siendo un producto 100% natural elaborado bajo la normativa HACCP NCH 2861 – 2004.

Descripción Técnica

Microbiológica (RSA, DS 977)

Parámetro	Limite Ufc/Gr
Hongos	<50
Levaduras	<50
R. Total	<50
Bact. Acética	<50
S. Aureus	<10

Físicos-Químicos

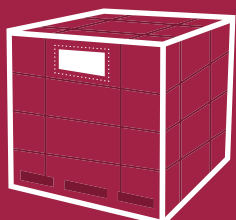
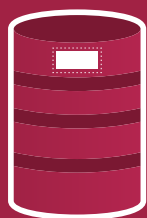
Parámetro	Especificaciones
Brix	68° +/- 0.5
Acidez	< 0.8 – 2.5
pH	2.8 – 3.6

Mosto Concentrado Blanco Varietal

Parámetro	Especificaciones
Color T % 430 nm.16 Bx	Min. 40 %
Color T % 625 nm.16 Bx	Min. 95 %
Sulfitos (SO2 T – MW)	Max 350 ppm.
Turbidez (NTU)	<5
Materias Extrañas	Negativo

*La información analítica corresponde a una guía standard según nuestra experiencia, sin embargo podemos adaptarla a los requerimientos de cada cliente.

Envases



Tipos de Envases:

Tambores Metálicos Cap. 60 galones tapa removible y doble bolsa.
Tote Bins de madera Cap. 300 galones y Bolsa Multilaminar.

Instrucciones de Etiquetado

Debe incluir Identificación del producto y de la empresa que lo elabora, N° Lote, fecha de Producción, N° de envase, Peso Bruto o volumen en Galones e información adicional requerida por el cliente.

Vida Útil y Condiciones del Almacenamiento del Producto

24 meses, Bajo Condiciones de Temperatura Controlada. 10 – 12 ° C

Potencial Consumidor

Este producto puede ser consumido por la población en general excepto embarazadas y aquellos consumidores que puedan presentar reacciones alérgicas al SO2.

Formas de Consumo

Antes de llegar al consumidor el Mosto debe ser sometido a temperaturas por sobre 90°C . Se consume como sub-producto ya que es usado como edulcorante y colorante natural en la elaboración de Jugos y Bebidas. También es usado como materia prima en la Industria del Vino.

Regulaciones y Exigencias del Mercado:

Nacional: Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS 977. NCH HACCP - 2861

