



## MOSTOS

### Mosto Concentrado Rosado Con SO<sub>2</sub>

El jugo de Uva Concentrado Rosado con SO<sub>2</sub> es elaborado de jugo de uva sulfitado sin fermentar obtenido de Uvas sanas y maduras del cual se elimina el agua. El Jugo Concentrado de Uva Rosado es fermentable una vez reconstituido manteniendo sus propiedades, conservado por medios físicos exclusivamente y sin preservantes. El jugo de Uva Concentrado Rosado con SO<sub>2</sub> no contiene aditivos, colorantes ni saborizantes de ningún tipo. Siendo un producto 100% natural elaborado bajo el sistema 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

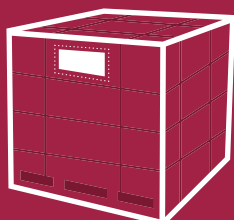
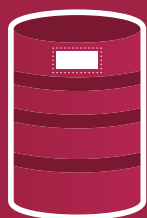
Parámetro	Especificaciones
Brix	68° +- 0.5
Acidez	< 1.2 – 2.5
pH	2.8 – 3.6

#### Mosto Concentrado Rosado

Parámetro	Especificaciones
Color Abs 520. nm	Min 30 Max 100
Sulfitos (SO <sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub>.

### 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

