



## MOSTOS

### Mostos Concentrado Tinto Sin SO2

El jugo de Uva Concentrado Tinto Sin SO2 es elaborado de jugo de uvas Rojas, virgen sin fermentar obtenido de Uvas sanas y maduras del cual se elimina el agua. El Jugo Concentrado de Uva Tinto Sin SO2 es fermentable una vez reconstituido manteniendo sus propiedades, es conservado por medios físicos exclusivamente; sin preservantes. El jugo de Uva Concentrado Tinto Sin 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. Acéticas	<50
S. Aureus	<10

### Físicos-Químicos

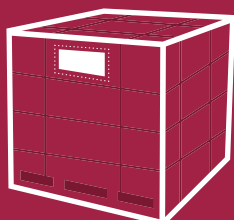
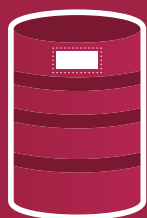
Parámetro	Especificaciones
Brix	68° +- 0.5
Acidez	< 1.2 – 2.5
pH	2.8 – 3.6

### Mosto Concentrado Tinto

Parámetro	Especificaciones
Color Abs. 520 nm.	Min 300 Max 2000
Sulfitos (SO2T-NW)	0 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 sin restricción alguna.

### 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

