

## Directiva 91/155/CE LEVADURAS

### 1. IDENTIFICACIÓN

Nombre comercial: Levaduras **CM88, AROMA PLUS, CLASSIC WHITE, SELECCIÓN CAVA SELECCIÓN COLOR**

Producto: Levadura líquida 100% activa para uso enológico del tipo *Saccharomyces cerevisiae*.  
Proveedor: Heral Enología, S. L. C/ Espronceda, 42. 06200 Almendralejo (Badajoz-España).

### 2. COMPONENTES PELIGROSOS.

Producto natural compuesto por proteínas, minerales, lípidos e hidratos de carbono.

### 3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

La levadura *Saccharomyces cerevisiae* está considerada GRAS (Generally Recognize As Safe) y no representa ningún peligro para la salud ni precisa de medidas especiales de seguridad.

### 4. PRIMEROS AUXILIOS

No necesita.

### 5. RIESGO DE INCENDIO

Debido a su formato líquido, no es inflamable.

### 6. DISPERSIÓN ACCIDENTAL

Recoger con medios habituales de limpieza y/o lavar con agua.

### 7. PRECAUCIONES

Manipulación: No necesita ninguna precaución especial.

Almacenamiento: Conservar en su envase original sin abrir a temperatura de 4°C

## 8. EQUIPAMIENTO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL.

---

No necesita ninguna medida.

## 9. PROPIEDADES FÍSICAS.

---

Estado físico: Suspensión líquida.  
Temperatura de inactivación:  $T > 50^{\circ}\text{C}$ .  
Peligro de explosión: Ninguno.

## 10. REACTIVIDAD.

---

Ninguna.

## 11. TOXICOLOGÍA.

---

No es tóxico por ninguna vía.

## 12. ECOTOXICOLOGÍA.

---

Altamente biodegradable.

## 13. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS.

---

Producto orgánico completamente biodegradable.

## 14. TRANSPORTE.

---

Transportar a temperatura ambiente. El transporte no concierna a la RMTD.

## 15. REGLAMENTACIÓN

---

No está afectada por la reglamentación de etiquetado de sustancias peligrosas.

Almendralejo a 1 de julio de 2019.