5480

Enodoc ML-FAST

para fermentaciones malolácticas seguras, con mejora de sabor y gusto Composición: bacterias malolácticas liofilizadas (Oenococcus oeni)

Ficha Técnica

Revision 23.10

Date 31/07/2023

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
	TÉCNICA o MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE (por ley o internos)	VALORES PROMEDIO (del control de calidad)
Estado físico	DC 1.01	gránulos	gránulos
Color	DC 1.02	marrón	marrón
Olor	DC 1.03	leve típico	leve típico
Bacterias vivas	Codex OIV	min 10E11 /g	compatible
Bacterias acéticas	Codex OIV	Max 10E4 /g	compatible
Levaduras y mohos	Codex OIV	Max 10E3 /g	compatible
Dispersabilidad	DC 1.04	excelente	compatible
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	ausentes
Tipo de inóculo	Información técnica	directo (MBR)	compatible

(*) Los métodos están disponibles previa solicitud

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) - Producto permitido para la producción de vino ecológico

(Anexo V-D Reg. UE 2021/1165)

Limitaciones de uso
Término mínimo de conservación

VIDA ÚTIL: +4 ° C 18 meses; -18 ° C 30 meses

No exponer a temperatura > 30 ° C

Clasificación seguridad (CLP) No clasificado
Clasificacion ADR No clasificado

OGM No contiene OGM; no viene de los OGM

Los alérgenos No contiene productos del anexo II del Reglamento UE 1169/2011

Productos de origen animal ausentes
Certificación kosher No disponible

Otras declaraciones Este producto no contiene nanopartículas y no ha sido sometido a radiación ionizante.

Sistema de Gestión de Calidad Dal Cin Gildo Spa certificado según ISO9001: 2015 (Certificación No.

1713)

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Bolsas de 25 g (cod. 5480)

Bolsas de 250 g (cod. 5481)

VIDA ÚTIL: +4 ° C 18 meses; -18 ° C 30 meses

No exponer a temperatura> 30 ° C