

fervens BRIO

Levadura seca activa (*Saccharomyces cerevisiae* ex r.f. *bayanus*) específica para vinos espumosos intensos y longevos

LEVADURA

Ficha técnica

Revisión 17.1
 Junio 2017

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	MÉTODO ANALÍTICO(*)	VALOR LÍMITE (legal o interno)	VALOR MEDIO (del Control Calidad)
Estado físico	DC 1.01	gránulos	gránulos
Color	DC 1.02	beige	beige
Olor	DC 1.03	característico	como testigo
Ensayo actividad residuo de azúcares <0,1%	DC 7.04	máx 150'	90' - 120'
Células vivas	DC 7.01	mín 10 millones /gramo	20 – 30 millones /gramo
Levaduras no cerevisiae	OIV	máx 100000 /gramo	conforme
Bacterias lácticas	OIV	máx 100000 /gramo	conforme
Bacterias acéticas	OIV	máx 10000 /gramo	conforme
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	ausentes
Sustancia seca	DC 1.06	mín 92%	95-96%
Humedad	DC 1.06	máx 8%	4-5%
Cenizas	DC 1.07	máx 6%	4-5%
Dispersabilidad	DC 1.04	buena	buena

(*) Los métodos están disponibles previa solicitud

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Conformidad con las normas	Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enología) Producto no certificado ecológico, pero permitido para la producción de vinos ecológicos, si no está disponible la versión ecológica (Reg. CE 203/2012)
Limitaciones de uso	=
Fecha de duración mínima	Véase etiqueta
Clasificación Seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
OGM	No contiene OGM; no proviene de OGM
Alérgenos	No contiene productos del anexo II del Reg. UE 1169/2011
Otras declaraciones	Sistema de Gestión Calidad Dal Cin Gildo Spa certificado según la norma ISO9001:2008 (n. 1713 Certiquality)

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Envases de 0,5 kg (cód. 5191)
 Bolsas de 10 kg (cod. 5190)

Manténgase el producto en su envase original sin abrir, en lugar seguro y protegido de la humedad

NOTAS

=