Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB) - Via I° Maggio, 67 - Italy
tel. +39 039 6049477 - fax +39 039 6886150
www.dalcin.com - info@dalcin.com
rea 499659 - Reg. Imprese MI 00767140155 sede legale: 20149 Milano - Via Monte Rosa, 21
cap. soc. € 2.500.000 int. vers. - c.f./p.iva IT 00767140155

5261

Lalvin 31

per la sicurezza e la qualità della fermentazione malolattica dei vini
Composizione: batteri malolattici (Oenococcus oeni) liofilizzati

Scheda Tecnica

Revisione 23.10
Data 31/07/2023

SPECIFICHE TECNICHE

	TECNICA o METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	granuli	granuli
Colore	DC 1.02	marrone	marrone
Odore	DC 1.03	lieve tipico	lieve tipico
Tenore in batteri lattici vivi	Codex OIV	min 10E11 /g	conforme
Batteri acetici	Codex OIV	Max 10E4 /g	conforme
Lieviti e muffe	Codex OIV	Max 10E3 /g	conforme
Disperdibilità	DC 1.04	ottima	conforme
Sostanze conservanti	informazione tecnica	assenti	conforme
Tipo di inoculo	informazione tecnica	diretto (MBR)	conforme

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia) - Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (all. V-D Reg. UE 2021/1165)
Limitazioni d'uso	=
Termine minimo di conservazione	A busta chiusa il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 18 mesi conservato a 4 °C e 30 mesi a -18 °C.
Classificazione sicurezza (CLP)	Non Classificato
Classificazione ADR	Non Classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non Contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011
Prodotti di origine animale	assenti
Certificazione Kosher	Non disponibile
Altre dichiarazioni	Questo prodotto non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti. Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2015 (n. 1713 Certiquality)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Bustine da 25g (cod. 5263)

Buste da 250g (cod. 5261)

A busta chiusa il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 18 mesi conservato a 4 °C e 30 mesi a -18 °C.