

Lalvin 31[®]

Batteri malolattici (*Oenococcus oeni*) liofilizzati per la sicurezza e la qualità della fermentazione malolattica dei vini

**FERMENTAZIONE
MALOLATTICA**

Scheda tecnica

Revisione 16.1
Maggio 2016

SPECIFICHE TECNICHE

	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	caratteristico	caratteristico
Tenore in batteri lattici attivi	Codex OIV	min 10 E11 ufc/grammo	conforme
Batteri acetici	Codex OIV	max 10 E4 / grammo	conforme
Lieviti e muffe	Codex OIV	max 10 E3 / grammo	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. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia) Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (Reg. CE 203/2012)
Limitazioni d'uso	=
Termine minimo di conservazione	Scadenza in etichetta
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 Regolamento UE 1169/2011
Altre dichiarazioni	Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2008 (n. 1713 Certiquality)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Buste da 25 g (cod. 5263) e da 250 g (cod. 5261)

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

NOTE

=