



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

5424

# Enodoc BV03

para vinos varietales blancos

Composición: levadura seca activa (*Saccharomyces cerevisiae* ex p.r. bayanus)

## Ficha Técnica

Revision 22.10

Date 30/06/2022

### 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	beige	beige
Olor	DC 1.03	característico	como testigo
Ensayo actividad (residuo de azúcares <0,1%)	DC 7.04	Max 120'	60' - 90'
Células vivas	DC 7.01	mín 10 millardos /g	20 - 30 miliardos/g
Levaduras no cereviasiae	OIV	Max 100000 /g	compatible
Bacterias lácticas	OIV	Max 100000 /g	compatible
Bacterias acéticas	OIV	Max 10000 / g	compatible
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	ausentes
Sustancia seca	DC 1.06	min 92%	93 - 95 %
Humedad	DC 1.06	Max 8%	5 - 7 %
Cenizas	DC 1.07	Max 6%	4%
Dispersabilidad	DC 1.04	buena	buena

(\*) Los métodos están disponibles previa solicitud

### CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) Producto no certificado ecológico, pero permitido para la producción de vinos ecológicos, si no está disponible la versión ecológica (anexo V-D Reg. UE 2021/1165)
Limitaciones de uso	=
Término mínimo de conservación	ver la etiqueta
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación 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 0.5 kg (cod. 5424)

Mantenga el producto en su paquete completo en un lugar fresco, lejos de la humedad.