



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

5482

Enodoc ML-FAST PLUS

Alta tolerancia al alcohol y aromas afrutados.

Composición: bacterias malolácticas (*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
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 25 g (cod. 5482)

Bolsas de 250 g (cod. 5483)

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

No exponer a temperatura > 30 ° C