



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

LISEM GREEN

9333

LINEA GREEN

Integrador a base de cortezas de levadura ecológica purificadas

Ficha Técnica

Revision 21.10

Date 7/01/2021

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	TÉCNICA o MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE (por ley o internos)	VALORES PROMEDIO (del control de calidad)
Estado físico	DC 1.01	polvo	polvo
Color	DC 1.02	crema	crema
Olor	DC 1.03	leve típico	leve típico
Humedad	DC 1.06	Max 6%	4 - 6 %
Cenizas	DC 1.07	4 - 8 %	4 - 6 %
Dispersabilidad	DC 1.04	buena	buena
Arsénico	Espectrofotometría A.A.	Max 3 ppm	compatible
Plomo	Espectrofotometría A.A.	Max 2 ppm	compatible
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	ausentes
Sustancias tóxicas	Información técnica	ausentes	ausentes
NFA - Nitrógeno Fácilmente Asimilable - (aumen	Número de formol	2.5 mg/l	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 VIIIbis Reg. CE 889/2008)
Limitaciones de uso	Limitar el uso de paredes celulares de levadura en el vino: 40 g / hl
Término mínimo de conservación	=
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
Los alérgenos	No contiene OGM; no viene de los OGM
Productos de origen animal	No contiene productos de. II del Reglamento de la UE 1169/2011
Certificación kosher	ausentes
Otras declaraciones	No disponible
	Este producto no contiene nanopartículas y no ha sido sometido a radiación ionizante.
	Certificación orgánica n. H23G - Cuerpo de inspección autorizado por MIPAAF IT BIO 007 (Bioagricert)
	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. 9333)

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