



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: Milano - Via della Moscova, 10

cap. soc. € 2.500.000 int. vers. - c.f./p.iva IT 00767140155

fervens BRIO

5190

FERMENTAZIONE
ALCOLICA

Levadura seca activa (*Saccharomyces cerevisiae* ex r.f. bayanus) específica para vinos espumosos intensos y longevos

Ficha Técnica

Revision 19.10

Date 25/11/2019

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 150'	90' - 120'
Células vivas	DC 7.01	mín 10 millones /g	20 - 30 millones/g
Levaduras no cerevisiasae	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%	95 - 96 %
Humedad	DC 1.06	Max 8%	4 - 5 %
Cenizas	DC 1.07	Max 6%	4 - 5 %
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 (Reg. CE 889/2008)
Limitaciones de uso	=
Término mínimo de conservación	ver la etiqueta
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
Los alérgenos	No contiene OGM; no viene de los OGM
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. 5191)

Bolsas de 10 kg (cod.5190)

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