



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

## fervens GN

5202

FERMENTAZIONE  
ALCOLICA

Levadura seca activa (Saccharomyces cerevisiae ex r.f. cerevisiae) para exaltar los aromas varietales

## 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                        | 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'                            | 75' - 90'                                 |
| Células vivas                                | DC 7.01                        | mín 10 millardos /g                 | 22 - 26 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%                             | 94 - 96 %                                 |
| Humedad                                      | DC 1.06                        | Max 8%                              | 4 - 6 %                                   |
| Cenizas                                      | DC 1.07                        | Max 6%                              | 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)<br>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       | No contiene productos de. II del Reglamento de la UE 1169/2011   |
| Certificación kosher             | ausentes   |
| Otras declaraciones              | Disponible   |
|                                  | 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. 5215)

Bolsas de 10 kg (cod. 5202)

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