



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB) - Via P' 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

PN4

5277

**FERMENTAZIONE
MALOLATTICA**

Batteri malolattici (Oenococcus oeni) liofilizzati per la fermentazione malolattica dei vini anche ad alta gradazione alcolica

Scheda tecnica

Revisione 21.10

Data 7/01/2021

SPECIFICHE TECNICHE

	TECNICA o METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	granuli	granuli
Colore	DC 1.02	marrone	marrone
Odore	DC 1.03	lieve tipico	lieve tipico
Tenore in batteri lattici vivi	Codex OIV	min 10E11 /g	conforme
Batteri acetici	Codex OIV	Max 10E4 /g	conforme
Lieviti e muffe	Codex OIV	Max 10E3 /g	conforme
Disperdibilità	DC 1.04	ottima	conforme
Sostanze conservanti	informazione tecnica	assenti	conforme
Tipo di inoculo	informazione tecnica	diretto (MBR) kit One-Step	conforme

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia) - Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (all. VIIIbis Reg. CE 889/2008)
Limitazioni d'uso	=
Termine minimo di conservazione	vedere etichetta
Classificazione sicurezza (CLP)	Non Classificato
Classificazione ADR	Non Classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non Contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011
Prodotti di origine animale	assenti
Certificazione Kosher	Non disponibile
Altre dichiarazioni	Questo prodotto non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti. Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2015 (n. 1713 Certiquality)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Bustine da 25 g (cod. 5283)

Buste da 250 g (cod. 5281)

Kit One-Step per 100 hl (cod. 5278)

Kit One-Step per 500 hl (cod. 5277)

A busta chiusa il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 18 mesi conservato a 4 °C e 30 mesi a -18 °C.