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

5208

fervens MS-08

specifico per vini rossi strutturati
Composizione: lievito secco attivo (Saccharomyces cerevisiae ex r.f. cerevisiae)

Scheda Tecnica

Revisione 23.10
Data 31/07/2023

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	beige	beige
Odore	DC 1.03	caratteristico	come teste
Test attività (residuo zuccherino <0,1%)	DC 7.04	Max 120'	90' - 120'
Cellule vive	DC 7.01	min 10 miliardi /g	24 - 30 miliardi/g
Lieviti non cereviasiae	OIV	Max 100000 /g	conforme
Batteri lattici	OIV	Max 100000 /g	conforme
Batteri acetici	OIV	Max 10000 / g	conforme
Sostanze conservanti	informazione tecnica	assenti	assenti
Sostanza secca	DC 1.06	min 92%	94 - 96 %
Umidità	DC 1.06	Max 8%	4 - 6 %
Ceneri	DC 1.07	Max 6%	5%
Disperdibilità	DC 1.04	buona	buona

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia) Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se nonè reperibile la versione bio (all. V-D Reg. UE 2021/1165)
Limitazioni d'uso	=
Termine minimo di conservazione	3 - 4 anni
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

Sacchetti da 0.5 kg (cod. 5208)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco, al riparo dall'umidità.