



**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

# Enodoc BM04

5426

para vinos espumosos (re fermentaciones de botellas o tanques)  
Composición: levadura seca activa (*Saccharomyces cerevisiae* ex p.r. bayanus)

## Ficha Técnica

Revision 25.10

Date 30/06/2025

### 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                 | 20 - 25 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 - 95 %                                 |
| Humedad                                      | DC 1.06                        | Max 8%                              | 5 - 6 %                                   |
| Cenizas                                      | DC 1.07                        | Max 6%                              | 4%                                        |
| 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 (anexo V-D Reg. UE 2021/1165) |
| Limitaciones de uso              | =                                                                                                                                                                                                             |
| Término mínimo de conservación   | 3 - 4 años                                                                                                                                                                                                    |
| Clasificación seguridad (CLP)    | No clasificado                                                                                                                                                                                                |
| Clasificación ADR                | No clasificado                                                                                                                                                                                                |
| OGM                              | No contiene OGM; no viene de los OGM                                                                                                                                                                          |
| Los alérgenos                    | No contiene productos del anexo II del Reglamento UE 1169/2011                                                                                                                                                |
| Productos de origen animal       | ausentes                                                                                                                                                                                                      |
| Certificación kosher             | No disponible                                                                                                                                                                                                 |
| Otras declaraciones              | Este producto no contiene nanopartículas y no ha sido sometido a radiación ionizante.<br>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. 5426)

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



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

5426

## Enodoc BM04

para vinos espumosos (re fermentaciones de botellas o tanques)

Composición: levadura seca activa (*Saccharomyces cerevisiae* ex p.r. bayanus)

### Ficha Técnica

Revision 25.10

Date 30/06/2025