



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

HARMONY FULL

8203

Para el afinado y armonización organoléptica de los vinos
Composición: derivados de levadura - beta-glucanasa

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	polvo	polvo
Color	DC 1.02	crema	crema
Olor	DC 1.03	característico	característico
Humedad	DC 1.06	Max 9%	3 - 6 %
Cenizas	DC 1.07	5 - 11 %	8 - 9 %
Dispersabilidad	DC 1.04	buena	buena
pH (1%)	DC 1.05	5 - 7	5 - 6
Arsénico	ICP	Max 3 ppm	compatible
Plomo	ICP	Max 2 ppm	compatible
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	ausentes
Polisacáridos complejos	Información técnica	50 - 55 %	compatible

(*) Los métodos están disponibles previa solicitud

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología)
Limitaciones de uso	=
Término mínimo de conservación	=
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. 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. 8203)

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