



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

LIFTY Fresh

8084

Potenciador en la fermentación para todos los vinos

Composición: polisacáridos vegetales - polisacáridos de la levadura - tanino

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	marrón	marrón
Olor	DC 1.03	característico	característico
Polisacáridos complejos	Información técnica	min 20%	compatible
Taninos estabilizadores	Información técnica	min 70 %	compatible
Humectabilidad	DC 3.16	buena	buena
Cenizas	DC 1.07	Max 4%	compatible
Humedad	DC 1.06	Max 8%	4 - 7 %
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	compatible

(*) Los métodos están disponibles previa solicitud

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) 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	=
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 2 kg (cod. 8085)

Bolsas de 10 kg (cod. 8084)

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