



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

ULTRasi Select

5361

para la clarificación en condiciones difíciles

Composición: enzima pectolítica (PL, PME, PG) - hemicelulasa

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 granular	polvo granular
Color	DC 1.02	crema	crema
Olor	DC 1.03	característico	como testigo
pH solución 1%	DC 1.05	4.1 - 5.3	4.2 - 5.0
Dispersabilidad	DC 1.04	buena	buena
Actividades enzimáticas	Información técnica	pectolítica (PG PME PL)	Pruebas positivas de aplicación
Actividad cinnamilesterasica	Información técnica	emecellulasa	compatible
Actividad antocianásica	Información técnica	despreciable	compatible
Componentes de soporte	Información técnica	despreciable	compatible
Arsénico	ICP	Maltodextrina, NaCl	compatible
Plomo	ICP	Max 3 ppm	compatible
		Max 5 ppm	compatible

(*) Los métodos están disponibles previa solicitud

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) - Producto permitido para la producción de vino ecológico para la actividad pectolítica (Anexo VIIIbis Reg. CE 889/2008) Reg. UE 1332/2008 (enzimas alimentarias)
Limitaciones de uso	=
Término mínimo de conservación	3 años
Clasificación seguridad (CLP)	Peligro – pictograma GHS08 Indicaciones de peligro: H334 Consejos de prudencia: P261 - P304+P340 - P342+P311 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	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. 5361)

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