



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

fervens TREBBY

5204

para vinos blancos frescos y frutales de uvas de variedades neutras
Composición: levadura seca activa (*Saccharomyces cerevisiae* ex r.f. *cerevisiae*)

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'	60' - 75'
Células vivas	DC 7.01	mín 10 millones /g	28 - 35 millones/g
Levaduras no cerevisiae	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%	5%
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) 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	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. 5204)

Bolsas de 10 kg (cod. 5205)

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

fervens TREBBY

5204

para vinos blancos frescos y frutales de uvas de variedades neutras
Composición: levadura seca activa (*Saccharomyces cerevisiae* ex r.f.
cerevisiae)

Ficha Técnica

Revision 25.10
Date 30/06/2025