



**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 TWENTY

5182

para calidad y seguridad para todo tipo de vinos

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'                            | 75' - 90'                                 |
| Células vivas                                | DC 7.01                        | mín 10 millones /g                  | 20 - 30 millones/g                        |
| Levaduras no <i>cerevisiae</i>               | 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%                             | 93 - 95 %                                 |
| Humedad                                      | DC 1.06                        | Max 8%                              | 5 - 7 %                                   |
| Cenizas                                      | DC 1.07                        | Max 6%                              | 4 - 6 %                                   |
| 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             | 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. 5182)

Bolsas de 10 kg (cod. 5183)

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

5182

## fervens TWENTY

para calidad y seguridad para todo tipo de vinos

Composición: Levadura seca activa (*Saccharomyces cerevisiae* ex r.f. *cerevisiae*)

### Ficha Técnica

Revision 25.10

Date 30/06/2025