



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

BIO S-FREE

8035

Complesso nutritivo completo e regolatore della fermentazione alcolica
Composizione: Fosfato di ammonio - Tiamina dicloridrato - derivato di lievito -
cellulosa

Scheda Tecnica

Revisione 25.10

Data 30/06/2025

SPECIFICHE TECNICHE

	TECNICA o METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	polvere	polvere
Colore	DC 1.02	marrone	marrone
Odore	DC 1.03	caratteristico	caratteristico
Azoto da fosfato	DC 2.04	min 12% (come NH3)	12 - 13 %
Disperdibilità	DC 1.04	buona	buona
Derivato di lievito	informazione tecnica	autolisato	autolisato
Arsenico	ICP	Max 3 ppm	conforme
Piombo	ICP	Max 5 ppm	conforme
Sostanze conservanti	informazione tecnica	assenti	assenti
APA (incremento con dose 10 g/hl)	Numero di formolo	11 mg/l	11 mg/l

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia) Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (all. V-D Reg. UE 2021/1165) Dose Max: 60 g/hl
Limitazioni d'uso	
Termine minimo di conservazione	3 anni
Classificazione sicurezza (CLP)	Non Classificato
Classificazione ADR	Non Classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non Contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011
Prodotti di origine animale	assenti
Certificazione Kosher	Non disponibile
Altre dichiarazioni	Questo prodotto non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti. Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2015 (n. 1713 Certiquality)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Sacchi da 25 kg (cod. 8035)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco, al riparo dall'umidità.