



**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

# Lalvin T18

5223

per la qualità nella presa di spuma

Composizione: lievito secco attivo (*Saccharomyces cerevisiae* ex r.f. bayanus)

## Scheda Tecnica

Revisione 26.10

Data 30/06/2026

### SPECIFICHE TECNICHE

|                                          | TECNICA o METODO ANALITICO(*) | VALORI LIMITE (di legge o interni) | VALORI MEDI (dal Controllo Qualità) |
|------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| Stato fisico                             | DC 1.01                       | granuli                            | granuli                             |
| Colore                                   | DC 1.02                       | beige                              | beige                               |
| Odore                                    | DC 1.03                       | caratteristico                     | come teste                          |
| Test attività (residuo zuccherino <0,1%) | DC 7.04                       | Max 150'                           | 90' - 120'                          |
| Cellule vive                             | DC 7.01                       | min 10 miliardi /g                 | 20 - 30 miliardi/g                  |
| Lieviti non cereviasiae                  | OIV                           | Max 100000 /g                      | conforme                            |
| Batteri lattici                          | OIV                           | Max 100000 /g                      | conforme                            |
| Batteri acetici                          | OIV                           | Max 10000 / g                      | conforme                            |
| Sostanze conservanti                     | informazione tecnica          | assenti                            | assenti                             |
| Sostanza secca                           | DC 1.06                       | min 92%                            | 95 - 96 %                           |
| Umidità                                  | DC 1.06                       | Max 8%                             | 4 - 5 %                             |
| Ceneri                                   | DC 1.07                       | Max 6%                             | 4 - 5 %                             |
| Disperdibilità                           | DC 1.04                       | buona                              | buona                               |

(\*) I metodi sono disponibili su richiesta

### CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

|                                 |                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conformità a norme              | Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia)                                                                                                              |
| Limitazioni d'uso               | 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) |
| Termine minimo di conservazione | =                                                                                                                                                    |
| Classificazione sicurezza (CLP) | 3 - 4 anni                                                                                                                                           |
| Classificazione ADR             | Non Classificato                                                                                                                                     |
| OGM                             | Non Classificato                                                                                                                                     |
| Allergeni                       | Non contiene OGM; non proviene da OGM                                                                                                                |
| Prodotti di origine animale     | Non Contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011                                                                                             |
| Certificazione Kosher           | assenti                                                                                                                                              |
| Altre dichiarazioni             | Disponibile                                                                                                                                          |
|                                 | 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

Sacchetto da 0.5 kg (cod. 5223)

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