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

8043

LATTIvante

Attivante per la fermentazione malolattica
Composizione: derivati di lievito - cellulosa

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	polvere	polvere
Colore	DC 1.02	crema	crema
Odore	DC 1.03	lieve tipico	lieve tipico
Umidità	DC 1.06	Max 7%	5 - 6 %
Ceneri	DC 1.07	4 - 8 %	4 - 5 %
Disperdibilità	DC 1.04	buona	buona
Azoto totale	informazione tecnica	7 - 8.5 %	conforme
Polisaccaridi	informazione tecnica	30 - 40 %	conforme
Arsenico	ICP	Max 3 ppm	conforme
Piombo	ICP	Max 2 ppm	conforme
Sostanze conservanti	informazione tecnica	assenti	assenti

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia) - Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (all. V-D Reg. UE 2021/1165)
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

Sacchetti da 0,5 kg (cod. 8043)

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