



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

572597

# MOSAICO HYPE

La clarificación estructurante a base de extracto proteico de levadura

Composición: derivados de levadura

## 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	polvo	polvo
Color	DC 1.02	crema	crema
Olor	DC 1.03	característico	característico
Nitrógeno	DC 2.04	min 11.5%	compatible
Cenizas	DC 1.07	Max 8%	compatible
Humedad	DC 1.06	Max 7%	compatible
Dispersabilidad	DC 1.04	buena	buena
Bacterias aeróbicas totales	Recuento en placa	Max 5000/g	compatible
Levadura activa	Recuento en placa	Max100/g	compatible

(\*) 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) Vinos blancos y rosados: Máx. 30 g/hl; Vinos tintos: Máx. 60 g/hl
Limitaciones de uso	
Término mínimo de conservación	2 años
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
OGM	No contiene OGM; no viene de los OGM
Los alérgenos	ausentes
Productos de origen animal	ausentes
Certificación kosher	No 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 (cód. 572597)

Mantenga el producto en su paquete completo en un lugar fresco, lejos de la humedad.