



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

MOSAICO HYPE

572597

La chiarifica riempitiva a base di estratto proteico di lievito
Composizione: derivati di lievito

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	crema	crema
Odore	DC 1.03	caratteristico	caratteristico
Azoto totale	DC 2.04	min 11,5%	conforme
Ceneri	DC 1.07	Max 8%	conforme
Umidità	DC 1.06	Max 7%	conforme
Disperdibilità	DC 1.04	buona	buona
Batteri aerobi totali	conta su piastra	Max 5000/g	conforme
Lieviti attivi	conta su piastra	Max100/g	conforme

(*) 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)
Limitazioni d'uso	Vini bianchi e rosati: Max 30 g/hl; Vini rossi: Max 60 g/hl
Termine minimo di conservazione	2 anni
Classificazione sicurezza (CLP)	Non Classificato
Classificazione ADR	Non Classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	assenti
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. 572597)

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