



SCHEDA DI SICUREZZA



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY, OENOLOGY & FILTRATION

Reviewed: sm 11/2017

MaloBacti™ CN1



▶ 1. Prodotto e identificazione dell'azienda

Nome del prodotto:	▶ MaloBacti™ CN1
Impiego:	▶ Coltura di batteri sotto forma liofilizzata per l'avvio della fermentazione malolattica nel vino
Specie batterica:	▶ <i>Oenococcus oeni</i> , ceppo DSM 22827
Tassonomia:	▶ Coccus, eterofermentativo
Codice doganale:	▶ 3002 9050
Fornitore:	▶ 2B FermControl GmbH Rempartstraße 2, 79206 Breisach a. Rh., Germany Phone: +49 7667 911531 Fax: +49 7667 911576 www.2BFermControl.com info@2BFermControl.com

▶ 2. Composizione/informazione sugli ingredienti

Caratteristiche chimiche:	▶ Batteri dell'acido lattico sotto forma liofilizzata della specie <i>Oenococcus oeni</i> , ceppo DSM 22827
---------------------------	---

▶ 3. Indicazione dei pericoli

▶ Nessuna: il prodotto non è tossico e non è pericoloso

▶ 4. Primi soccorsi

In caso di contatto con la pelle:	▶ Sciacquare con acqua
In caso di contatto con gli occhi:	▶ Sciacquare con acqua
In caso di inalazione:	▶ Non è tossico
In caso di ingestione:	▶ Non è tossico
Indicazioni generali:	▶ Nessuna

▶ 5. Incendio:

▶ Può essere utilizzato ogni mezzo di estinzione
--

▶ 6. Dispersione accidentale

Precauzioni personali:	▶ Indossare maschera antipolvere in zone scarsamente ventilate
Precauzioni ambientali:	▶ Nessuna
Modalità di pulitura:	▶ Pulire l'area e sciacquare con acqua

▶ 7. Manipolazione e stoccaggio

Manipolazione:	▶ In accordo con GMP (Good Manufacturing Practice)
Condizioni di conservazione:	▶ Conservare in luogo fresco e asciutto (< -18°C)
Requisiti di conservazione per ambiente/contenitore::	▶ Conservare sempre nell'imballo originale
Classe di conservazione:	▶ 12

▶ 8. Controlli dell'esposizione- Protezione individuale

Apparecchiatura di controllo

consigliata:

▶ -

Protezione personale:

Protezione delle vie respiratorie:

▶ Indossare mascherina antipolvere in aree scarsamente ventilate

Protezione di mani/pelle:

▶ Seguire normali precauzioni industriali

Protezione degli occhi:

▶ Seguire normali precauzioni industriali

Protezione del corpo:

▶ Seguire normali precauzioni industriali

▶ 9. Proprietà Fisiche - Chimiche

Aspetto:

▶ Polvere

Colore:

▶ Tostato

Odore:

▶ Specifico del prodotto, odore di lievito

Cambi di aspetto:

▶ -

Punto di congelamento:

▶ -

Punto di ebollizione:

▶ -

Auto-infiammabilità:

▶ -

Proprietà esplosive:

▶ -

Gravità specifica:

▶ Circa 1.1 – 1.2

Solubilità in acqua:

▶ Altamente solubile in acqua

pH (concentrazione) (10g /L) a 20 °C:

▶ 5.0 – 5.5

▶ 10. Stabilità e reattività

Condizioni/materiali da evitare:

▶ Nessuno

Condizioni di reattività:

▶ Stabile

Prodotti decomposti pericolosi:

▶ Nessuno

▶ 11. Informazioni tossicologiche

Generale:

▶ Nessuna, il prodotto è un ingrediente alimentare non tossico

▶ 12. Informazioni ecologiche

Generale:

▶ Nessuna

▶ 13. Smaltimento dei rifiuti

Smaltimento del prodotto:

▶ Può essere trattato come rifiuto

Smaltimento della confezione:

▶ Utilizzare mezzi di smaltimento autorizzati, seguire regolamentazioni locali

▶ 14. Informazioni per il trasporto

Generale:

▶ Nessuna

▶ 15. Regolamentazione

Generale:

▶ Nessuna

▶ 16. Ulteriori informazioni

Generale:

▶ Nessuna

MaloBacti™ CN1 è prodotto in conformità a quanto stabilito da **IFS broker**

Le informazioni riportate nella presente scheda di sicurezza provengono da fonti aggiornate e affidabili, sebbene la loro accuratezza e completezza non siano garantite. E' compito del consumatore porre in essere le condizioni necessarie per un uso appropriato e assumersi la responsabilità per la perdita, infortuni, danni o spese dovute ad un uso improprio del presente prodotto.