



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: Milano - Via della Moscova, 10
cap. soc. € 2.500.000 int. vers. - c.f./p.iva IT 00767140155

SUPER REDOX DC

6916

STABILIZZAZIONE

Antioxidante específico para vinos

Ficha Técnica

Revision 18.20

Date 12/12/2018

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	TÉCNICA o MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE (por ley o internos)	VALORES PROMEDIO (del control de calidad)
Estado físico	DC 1.01	polvo cristalino	polvo cristalino
Color	DC 1.02	blanco	blanco
Olor	DC 1.03	picante	picante
Ácido ascórbico	DC 6.05	min 50%	compatible
Contenido de anhídrido sulfuroso	DC 6.05	min 23 %	24 %
Solubilidad	DC 1.04	completo	completo
Reacción	DC 1.05	ácida	ácida
Plomo	Espectrofotometría A.A.	Max 2 ppm	compatible
Arsénico	Espectrofotometría A.A.	Max 3 ppm	compatible

(*) Los métodos están disponibles previa solicitud

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	EC Reg. 606/2009 - Codex OIV (enología) - Producto permitido para la producción de vino orgánico (Anexo VIIIbis Reg. UE 889/2008) Reg. UE 231/2012 (aditivos alimentarios)
Limitaciones de uso	Seguir los límites legales de dióxido de azufre, ácido ascórbico y ácido cítrico en vinos
Término mínimo de conservación	ver la etiqueta
Clasificación segura (CLP)	Peligro – pictograma: GHS05 Indicaciones de peligro: H318 - EUH031 Consejos de prudencia: P280 - P305+351+338 - P310
Clasificación ADR	No clasificado
Los alérgenos	No contiene OGM; no viene de los OGM
Otras declaraciones	contiene sulfitos
	Sistema de Gestión de Calidad Dal Cin Gildo Spa certificado según ISO9001: 2015 (Certificación No. 1713)

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Bolsas de 1 kg (cod. 6916)

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

NOTAS

=