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

258515

ABSOLUTE FLOW

Bentonite specifica per filtri tangenziali
Composizione: bentonite 100%

Scheda Tecnica

Revisione 23.10
Data 31/07/2023

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	biancastro	biancastro
Odore	DC 1.03	neutro	neutro
Montmorillonite	XRD	min 80% (OIV)	80 - 90 %
Silice inerte	DC 4.04	Max 8% (OIV)	0 - 1 %
Calcio (solubile)	DC 8.04	Max 1%	0.1 - 0.3 %
Sodio (solubile)	DC 8.02	Max 3,5% (OIV)	0.5 - 0.9 %
Ferro (solubile)	DC 8.08	Max 600 ppm (OIV)	100 - 150 ppm
Piombo (solubile)	DC 8.06	Max 5 ppm (OIV)	3 - 5 ppm
Arsenico (solubile)	DC 8.14	Max 2 ppm (OIV)	0.2 - 0.5 ppm
pH (5%)	DC 1.05	Max 10	8 - 9
Potere deproteinizzante (OIV)	DC 4.06	min 50%	50 - 60 %
Perdita all'essiccamento	DC 1.06	Max 15%	10 - 14 %
Dimensioni medie	DC 1.09	450 mesh	conforme
Residuo a 300 mesh	DC 1.09	Max 1%	conforme

(*) 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	=
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	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

Sacchi da 15 kg (cod. 258515)

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