

# ALBAKOLL® B

Chiarificante stabilizzante per vini bianchi

CHIARIFICAZIONE

## Scheda tecnica

Revisione 16.1  
 Maggio 2016

### SPECIFICHE TECNICHE

	METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	polvere	polvere
Colore	DC 1.02	grigia	grigia
Odore	DC 1.03	neutro	neutro
Proteine	DC 2.04	min 16%	>16%
Umidità	DC 1.06	Max 15%	10-12%
Ceneri	DC 1.07	Max 80%	76-78%
pH sospensione 5%	DC 1.05	8,5 -9,5	8,5 – 9,0
Disperdibilità	DC 1.04	buona	buona
Metalli pesanti totali	Spettrofotometria A.A.	< 10 ppm	conforme
Pb solubile	Spettrofotometria A.A.	< 6 ppm	conforme
Sostanze tossiche	Informazione tecnica	assenti	conforme
Sostanze conservanti	Informazione tecnica	assenti	conforme
Carboni stabilizzanti	Informazione tecnica	5%	conforme
Batteri totali	conta su piastra	Max 30.000 / grammo	conforme
Coliformi	conta su piastra	assenti su 0,1 grammi	conforme
Lieviti e muffe	conta su piastra	Max 10 / grammo	conforme

(\*) I metodi sono disponibili su richiesta

### CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia) Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012)
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
Altre dichiarazioni	Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2008 (n. 1713 Certiquality)

### CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Sacchi da 1 Kg (cod. 5623)  
 Sacchi da 25 Kg (cod. 5621)

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

### NOTE

=