

ALBAKOLL® R

Chiarificante stabilizzante per vini rossi

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	bianco-crema	bianco-crema
Odore	DC 1.03	neutro	neutro
Proteine	DC 2.04	min 13%	>13%
Umidità	DC 1.06	Max 15%	10-13%
Ceneri	DC 1.07	Max 88%	84 - 86%
pH sospensione 5%	DC 1.05	8 - 9	8 - 9
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
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

Sacchetti da 1 Kg (cod. 5633)
 Sacchi da 25 Kg (cod. 5631)

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

NOTE

=