

KOLIREX® GO FRESH

Chiarificante contro il "gusto di luce" e coadiuvante della stabilità fenolica, con tecnologia miniTubes™

CHIARIFICAZIONE

Scheda tecnica

Revisione 16.2
 Maggio 2016

SPECIFICHE TECNICHE

	METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	granuli a miniTubes	granuli a miniTubes
Colore	DC 1.02	nero	nero
Odore	DC 1.03	neutro	neutro
Umidità	DC 1.06	Max 10%	6 - 8%
Ceneri	DC 1.07	Max 65%	58 - 63%
Azoto	DC 2.04	1,0 - 1,3%	1,1%
pH (sosp. 5%)	DC 1.05	6,0 - 8,0	7
Disperdibilità	DC 1.04	ottima e standardizzata	ottima e standardizzata
Dimensioni pellets	Informazione tecnica	diam. 2 mm	conforme
Carbone attivo	Informazione tecnica	Max 30%	conforme
PVPP	Informazione tecnica	Max 10%	conforme
Metalli pesanti totali	Spettrofotometria A.A.	< 10 ppm	conforme
Pb solubile	Spettrofotometria A.A.	< 6 ppm	conforme

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia)
Limitazioni d'uso	Dose limite per vini bianchi e mosti (per il carbone contenuto): 330 g/hl
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 Regolamento 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 10 Kg (cod. 5774)
 Sacchetti da 2 Kg (cod. 5775)

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

NOTE

=