

Wyn Tube FULL

微管葡萄酒酵母营养剂促进酒精发酵

营养剂

技术参数

Review 16.1
2016. 04

技术指标	分析方法(*)	临界值 (内部或合法)	平均值 (从质量控角度)
外观	DC 1.01	微管颗粒	微观颗粒
颜色	DC 1.02	浅棕	浅棕
味道	DC 1.03	典型	典型
磷酸铵氮含量	DC 2.04	最大 9%	10-11%
可分散性	DC 1.04	很好符合标准	很好, 符合标准
粒径	技术资料	直径 2mm	符合标准
复合微生物	技术资料	硫铵 (VB1)	硫铵 (VB1)
活性聚多糖	技术资料	至少 10%	至少 10%
酵母衍生物	技术资料	自溶	自溶
砷	A.A. 分光光度测试法	最多 3 ppm	符合
铅	A.A. 分光光度测试法	最多 5 ppm	符合
防腐剂	技术资料	没有	没有
有毒物质	技术资料	没有	没有
FAN	Formol number	10 mg/l	10 mg/l

(*) 带星的测试方法都可以做

分类

与法规一致性	EC Reg. 606/2009 – Codex OIV (oenology)
限制用	=
有效日期	=
安全分类	没有分类
ADR 分类	没有分类
GMO	不含 GMO; 也不是来自 GMO
过敏原	不含在 II annex of EU Reg. 1169/2011
其他	Dal Cin Gildo Spa 获得 ISO9001:2008 standard (n. 1713 Certiquality) 质量认证

包装与储存

10Kg 一袋 (code 8040)
 放置安全地方, 防潮, 密封包装

NOTES

=