



# 微管 PREPARA

酿造葡萄酒微管型酵母营养剂: 酵母再水化特殊促进剂

营养剂

## Technical sheet

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	微管
颜色	DC 1.02	奶白	奶白
味道	DC 1.03	略有味	略有味
水份	DC 1.06	最大 8%	3 - 7%
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 2 mm	符合标准
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	3 mg/l	3 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
2 Kg 一袋 (code 8045)
10 Kg 一袋 (code 8044)
放置安全地方, 防潮, 密封包装

NOTES
=