



Dal Cin Gildo spa  
20863 Concorezzo (MB) - Via I° Maggio, 67 - Italy  
tel. +39 039 6049477 - fax +39 039 6886150  
www.dalcin.com - info@dalcin.com  
rea 499659 - Reg. Imprese MI 00767140155 sede legale: 20149 Milano - Via Monte Rosa, 21  
cap. soc. € 2.500.000 int. vers. - c.f./p.iva IT 00767140155

5631

# ALBAKOLL R

Clarificante estabilizante para vinos tintos

Composición: proteínas - bentonita

## Ficha Técnica

Revision 23.10

Date 31/07/2023

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	TÉCNICA o MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE (por ley o internos)	VALORES PROMEDIO (del control de calidad)
Estado físico	DC 1.01	polvo	polvo
Color	DC 1.02	crema	crema
Olor	DC 1.03	neutral	neutral
Proteínas	DC 2.04	min 13%	min 13%
Humedad	DC 1.06	Max 15%	10 - 12 %
Cenizas	DC 1.07	Max 88%	84 - 86 %
pH suspensión 5%	DC 1.05	8 - 9	8 - 9
Dispersabilidad	DC 1.04	buena	buena
Metales pesados totales	Espectrofotometría A.A.	Max 10 ppm	compatible
Plomo (soluble)	Espectrofotometría A.A.	Max 5 ppm	compatible
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	compatible
Bacterias totales	Recuento en placa	Max 10000 / gramo	compatible
Coliformi	Recuento en placa	auyente en 1 gramo	compatible

(\*) Los métodos están disponibles previa solicitud

### CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) Producto no certificado ecológico, pero permitido para la producción de vinos ecológicos, si no está disponible la versión ecológica (anexo V-D Reg. UE 2021/1165)
Limitaciones de uso	=
Término mínimo de conservación	=
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
OGM	No contiene OGM; no viene de los OGM
Los alérgenos	No contiene productos del anexo II del Reglamento UE 1169/2011
Productos de origen animal	presente
Certificación kosher	No disponible
Otras declaraciones	Este producto no contiene nanopartículas y no ha sido sometido a radiación ionizante. Sistema de Gestión de Calidad Dal Cin Gildo Spa certificado según ISO9001: 2015 (Certificación No. 1713)

### ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Bolsas de 1 kg (cod. 5633)

Bolsas de 25 kg (cod. 5631)

Mantenga el producto en su paquete completo en un lugar fresco, lejos de la humedad.