



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: Milano - Via della Moscova, 10
cap. soc. € 2.500.000 int. vers. - c.f./p.iva IT 00767140155

FILTEX 3

6521

FILTRAZIONE

Adyuvante para la filtración abrillantante

Ficha Técnica

Revision 19.10

Date 2/12/2019

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	blanco	blanco
Olor	DC 1.03	neutral	neutral
Permeabilidad (Darcies)	DC 3.14	0.8 - 1.8	1.0 - 1.5
Permeabilidad (Dal Cin)	DC 3.01	70 - 110	80 - 100
Densidad del panel mojado	DC 3.08	240 - 270 g/l	compatible
Humedad	DC 1.06	Max 2%	1%
Pérdida de calcinación	DC 1.07	8 - 12 %	10 %
Metales pesados totales	Espectrofotometría A.A.	Max traces	compatible
pH suspensión 5%	DC 1.05	6 - 9	8 - 9
Dispersabilidad	DC 1.04	excelente	excelente
Sustancias tóxicas	Información técnica	ausentes	compatible
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	compatible

(*) Los métodos están disponibles previa solicitud

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) - Producto permitido para la producción de vino ecológico (Anexo VIIIbis Reg. CE 889/2008) Producto adecuado para el contacto con alimentos
Limitaciones de uso	=
Término mínimo de conservación	=
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
Los alérgenos	No contiene OGM; no viene de los OGM
Productos de origen animal	No contiene productos de. II del Reglamento de la UE 1169/2011
Certificación kosher	ausentes
Otras declaraciones	No disponible
	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 20 kg (cod. 6521)

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