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

8111

SUPERDISACIDANTE

para diminuir la acidez de los vinos
Composición: K bicarbonato 65%, Ca carbonato 30%, K tartrato 5%

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 cristalino	polvo cristalino
Color	DC 1.02	blanco	blanco
Olor	DC 1.03	neutral	neutral
Humedad	DC 1.06	Max 2%	compatible
Solubilidad	DC 1.04	completo	completo
Solubilidad en el vino	DC 9.18	completo	completo
Arsénico	Espectrofotometría A.A.	Max 3 ppm	compatible
Plomo	Espectrofotometría A.A.	Max 5 ppm	compatible
Poder desacidificante	DC 9.08	100 g/hl disminuyen la acidez total de los vinos en aproximadamente 1 g/litro	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 V-D Reg. UE 2021/1165)
Limitaciones de uso	=
Término mínimo de conservación	5 años
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificacion 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	ausentes
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. 8113)

Bolsas de 25 kg (cod. 8111)

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