



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

FENDER 200R

1242

STABILIZZAZIONE

Para la estabilización tartárica de los vinos

Ficha Técnica

Revision 19.10

Date 15/11/2019

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	característico	característico
Sustancias activas	Información técnica	Ácido metatartárico goma arábica	
Humedad	DC 1.06	Max 10%	5 - 10 %
pH solución 1%	DC 1.05	3 - 5	4
Cenizas	DC 1.07	Max 3%	compatible
Solubilidad	DC 1.04	completo	completo
Poder rotatorio	Información técnica	dextrógiro	compatible
Plomo	Espectrofotometría A.A.	Max 2 ppm	compatible
Arsénico	Espectrofotometría A.A.	Max 3 ppm	compatible

(*) Los métodos están disponibles previa solicitud

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) Reg. UE 231/2012 (aditivos alimentarios) Producto no certificado ecológico, pero permitido para la producción de vinos ecológicos, si no está disponible la versión ecológica (Reg. CE 889/2008)
Limitaciones de uso	Max 40 g/hl
Término mínimo de conservación	ver la etiqueta
Clasificación seguridad (CLP)	=
Clasificación ADR	=
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

Bolsa de 5 kg (cod. 1242)

El producto es higroscópico, guardar en su embalaje original protegido de la humedad.