



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 FEEL

1255

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	líquido denso	líquido denso
Color	DC 1.02	marrón	marrón
Olor	DC 1.03	característico	característico
Derivado de levadura	Información técnica	Manoproteínas	compatible
Carboximetilcelulosa en solución	Información técnica	5%	compatible
Sustancia seca	DC 1.06	min 15%	compatible
Cenizas	DC 1.07	Max 2%	compatible
Dispersabilidad	DC 1.04	completo	completo
pH	DC 1.05	4 - 5	compatible
Arsénico	Espectrofotometría A.A.	Max 1 ppm	compatible
Plomo	Espectrofotometría A.A.	Max 5 ppm	compatible
Sustancias tóxicas	Información técnica	ausentes	ausentes
Sustancias conservantes	Información técnica	metabisulfito de potasio (Máx 0,4% SO ₂)	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) Reg. UE 231/2012 (aditivos alimentarios)
Limitaciones de uso	Dosis límite en vino: 200 ml/hl
Término mínimo de conservación	ver la etiqueta
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
Los alérgenos	No contiene OGM; no viene de los OGM
Productos de origen animal	contiene sulfitos
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

Tanque de 5 kg (cod. 1255)

El producto sellado en el envase original, a una temperatura que no supere los 20 °C, dura 18 meses. Una vez abierto conservar en el frigorífico y consumir en pocos días.