



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

FITO-STOP

5681

STABILIZZAZIONE

Estabilizador para la eliminación de pesticidas de mostos y vinos.
Tecnología miniTubes

Ficha Técnica

Revision 19.10
Date 29/11/2019

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	TÉCNICA o MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE (por ley o internos)	VALORES PROMEDIO (del control de calidad)
Estado físico	DC 1.01	pellets en miniTubes	pellets en miniTubes
Color	DC 1.02	negro	negro
Olor	DC 1.03	neutral	neutral
Humedad	DC 1.06	Max 20%	6 - 15 %
Cenizas	DC 1.07	Max 28 %	23 - 26 %
Dispersabilidad	DC 1.04	óptima y estandarizada	como testigo
Componentes activos	Información técnica	carbón enológico cortezas de levadura	compatible
Tamaño	Información técnica	diám. 2 mm	compatible
Plomo (soluble)	Espectrofotometría A.A.	Max 2 ppm	compatible
Arsénico (soluble)	Espectrofotometría A.A.	Max 3 ppm	compatible
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)
Limitaciones de uso	Límite carbón en enología: 100 g/hl (sólo vinos blancos y mostos)
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 1 kg (cod. 5683)

Bolsas de 10 kg 8cod. 5681)

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