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

6923

REDOX LONGEVITY

Previene le alterazioni degli aromi e del colore dei vini in bottiglia.
Composizione: Acido L-ascorbico (E300) 40% - K metabisolfito (E224) 40% - tannini purificati 20%

Scheda Tecnica

Revisione 23.10
Data 31/07/2023

SPECIFICHE TECNICHE

	TECNICA o METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	polvere cristallina	polvere cristallina
Colore	DC 1.02	marrone	marrone
Odore	DC 1.03	pungente	pungente
Titolo in anidride solforosa	DC 6.05	min 20%	21 %
Solubilità	DC 1.04	completa	completa
Reazione	DC 1.05	acida	acida
Piombo	Spettrofotometria A.A.	Max 2 ppm	conforme
Arsenico	Spettrofotometria A.A.	Max 3 ppm	conforme

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia) Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se nonè reperibile la versione bio (all. V-D Reg. UE 2021/1165) Reg. UE 231/2012 (additivi alimentari)
Limitazioni d'uso	Seguire i limiti legali di anidride solforosa e acido ascorbico nei vini
Termine minimo di conservazione	3 anni
Classificazione sicurezza (CLP)	Pericolo – pittogramma GHS05 Indicazioni di pericolo: H318 - EUH031 Consigli di prudenza: P280 - P305+351+338 - P310
Classificazione ADR	Non Classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	contiene solfiti
Prodotti di origine animale	assenti
Certificazione Kosher	Non disponibile
Altre dichiarazioni	Questo prodotto non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti. Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2015 (n. 1713 Certiquality)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Sacchetti da 1 kg (cod. 6923)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco, al riparo dall'umidità.