



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB) - Via l' 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

REDOX AROM

6921

STABILIZZAZIONE

Antiossidante per la preservazione degli aromi nei vini

Scheda tecnica

Revisione 19.10

Data 2/12/2019

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 | giallo tenue | giallo tenue |
| Odore | DC 1.03 | pungente | pungente |
| Acido ascorbico | DC 6.05 | min 35 % | conforme |
| Titolo in anidride solforosa | DC 6.05 | min 28 % | 29 % |
| Solubilità | DC 1.04 | completa | completa |
| Reazione | DC 1.05 | acida | acida |
| Gallotannini purificati | informazione tecnica | 10 % | conforme |
| 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 non è reperibile la versione bio (Reg. CE 889/2008) 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 | vedere etichetta |
| 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. 6921)

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