



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

575001

# DC-POL MAX

PVPP para la estabilización de los mostos y vinos - Tecnología miniTubes

Composición: polivinilpolipirrolidona aglomerada (E1202)

## Ficha Técnica

Revision 25.10  
Date 30/06/2025

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	TÉCNICA o MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE (por ley o internos)	VALORES PROMEDIO (del control de calidad)
Estado físico	DC 1.01	gránulos en miniTubes	gránulos en miniTubes
Color	DC 1.02	blanco	blanco
Olor	DC 1.03	neutral	neutral
Nitrógeno	DC 2.04	10 - 12 %	11 - 12 %
Soporte siliceo	Información técnica	hasta 100%	compatible
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	ausentes
Datos referidos al PVPP			
Humedad	DC 1.06	Max 6%	3 - 4 %
pH (1%)	DC 1.05	5 - 8	compatible
Nitrógeno	DC 2.04	11.0 - 12.8 %	12%
Cenizas	DC 1.07	Max 0.5 %	compatible
Plomo	ICP	Max 2 ppm	0.3 ppm
Free N-vinylpirrolidone		Max 10 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)
Limitaciones de uso	Max 80 g/hl (PVPP)
Término mínimo de conservación	3 años
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
OGM	No contiene OGM; no viene de los OGM
Los alérgenos	No contiene productos del anexo II del Reglamento UE 1169/2011
Productos de origen animal	ausentes
Certificación kosher	Disponible
Otras declaraciones	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 (cód. 575001)

Sacos de 10 kg (cód. 575010)

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