



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

577610

# KOLIREX GO FRESH G

Clarificante contra el "gusto de luz" y adyuvante de la estabilidad

fenólicaComposición: 10% proteínas vegetales - 30% carbón activado -

bentonita

## 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	negro	negro
Olor	DC 1.03	neutral	neutral
Humedad	DC 1.06	Max 10%	6 - 8 %
Cenizas	DC 1.07	Max 65%	58 - 63 %
Nitrógeno	DC 2.04	1.3 - 1.5 %	1.4 %
pH suspensión 5%	DC 1.05	6 - 8	7
Dispersabilidad	DC 1.04	excelente	como testigo
Tamaño mediano	Información técnica	diám. 2 mm	compatible
Metales pesados totales	Información técnica	Max 10 ppm	compatible
Plomo (soluble)	DC 10.01	Max 4 ppm	compatible

(\*) Los métodos están disponibles previa solicitud

### CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología)
Limitaciones de uso	Producto no certificado ecológico, pero permitido para la producción de vinos ecológicos, si no está disponible la versión ecológica (anexo V-D Reg. UE 2021/1165)
Término mínimo de conservación	Dosis límite para vinos blancos y mostos (para el contenido de carbón): 330 g / hl
Clasificación seguridad (CLP)	=
Clasificación ADR	No clasificado
OGM	No clasificado
Los alérgenos	No contiene OGM; no viene de los OGM
Productos de origen animal	No contiene productos del anexo II del Reglamento UE 1169/2011
Certificación kosher	ausentes
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 10 kg (cod. 577610)

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