



**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

# POLIATTIVANTE F

8025

Complejo nutritivo para la fermentación a base de nitrógeno inorgánico y celulosa

Composición: fufato de di-amónio - tiamina - celulosa

## 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	polvo	polvo
Color	DC 1.02	blanco	blanco
Olor	DC 1.03	leve típico	leve típico
Nitrógeno de fosfato	DC 2.04	min 17% (como NH3)	17 - 18 %
Dispersabilidad	DC 1.04	buena	buena
Arsénico	ICP	Max 3 ppm	compatible
Plomo	ICP	Max 5 ppm	compatible
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	ausentes
NFA - Nitrógeno Fácilmente Asimilable - (aument	Número de formol	14 mg/l	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 V-D Reg. UE 2021/1165)
Limitaciones de uso	Max dosis: 60 g/hl
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	No 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 25 kg (cod. 8025)

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