



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

8018

SUPERDAP

Complejo nutritivo para la fermentación alcohólica

Composición: fósfato de di-amónio - cloridrato de tiamina - silice

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 cristalino	polvo cristalino
Color	DC 1.02	blanco	blanco
Olor	DC 1.03	leve típico	leve típico
Nitrógeno amónico	DC 2.04	min 24% (NH3)	24 - 25 %
Dispersabilidad	DC 1.04	buena	buena
Sulfatos	Información técnica	ausentes	ausentes
Arsénico	ICP	Max 3 ppm	compatible
Plomo	ICP	Max 5 ppm	compatible
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	ausentes
NFA - Nitrógeno Fácilmente Asimilable - (aumento)	Número de formol	20 mg/l	20 mg/l

(*) 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 1 kg (cod. 8020)

Bolsas de 25 kg (cod. 8018)

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