



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

FITO-STOP

5681

Estabilizador para la eliminación de pesticidas de mostos y vinos.

Tecnología miniTubes

Composición: carbón activado - corteza de levadura - soporte mineral

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	pellets en miniTubes	pellets en miniTubes
Color	DC 1.02	negro	negro
Olor	DC 1.03	neutral	neutral
Humedad	DC 1.06	Max 20%	6 - 15 %
Cenizas	DC 1.07	Max 28 %	23 - 26 %
Dispersabilidad	DC 1.04	óptima y estandarizada	como testigo
Tamaño	Información técnica	diám. 2 mm	compatible
Plomo (soluble)	ICP	Max 2 ppm	compatible
Arsénico (soluble)	ICP	Max 3 ppm	compatible
Sustancias tóxicas	Información técnica	ausentes	compatible
Sustancias conservantes	Información técnica	ausentes	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	Límite carbón en enología: 100 g/hl (sólo vinos blancos y mostos)
Término mínimo de conservación	=
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 10 kg 8cod. 5681)

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