



**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

# wynTube ALERT

8055

nutrición compleja y control microbiológico

Composición: derivados de la quitina - fufato de di-amónio - derivado de levadura -celulosa - apoyo 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	marrón claro	marrón claro
Olor	DC 1.03	característico	característico
Nitrógeno de fosfato	DC 2.04	min 6% (como NH3)	6 - 7 %
Dispersabilidad	DC 1.04	excelente	como testigo
Tamaño mediano	Información técnica	diám. 2 mm	compatible
Polisacáridos complejos	Información técnica	min 30%	compatible
Derivado de levadura	Información técnica	levadura inactiva	levadura inactiva
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	6 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	Dosis máxima: 50 g/hl (como antimicrobiano)
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 2 kg (cod. 8055)

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