



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

4471

CLARASI VIP

Chiarificante stabilizzante per vini bianchi
Composizione: proteine vegetali - bentonite

Scheda Tecnica

Revisione 25.10
Data 30/06/2025

SPECIFICHE TECNICHE

	TECNICA o METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	polvere	polvere
Colore	DC 1.02	crema	crema
Odore	DC 1.03	neutro	neutro
Proteine	DC 2.04	min 47%	conforme
Azoto totale	DC 2.04	min 7.4%	conforme
Umidità	DC 1.06	Max 10%	8 - 9 %
Ceneri	DC 1.07	Max 50%	conforme
pH sospensione 5%	DC 1.05	6 - 8	7 - 8
Disperdibilità	DC 1.04	buona	buona
Metalli pesanti totali	ICP	Max 10 ppm	conforme
Piombo (solubile)	ICP	Max 5 ppm	conforme
Batteri totali	conta su piastra	Max 30000 / grammo	conforme
Coliformi	conta su piastra	assenti su 0.1 grammi	conforme
Lieviti e muffe	conta su piastra	Max 10 / grammo	conforme

(*) I metodi sono disponibili su
richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia) Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (all. V-D Reg. UE 2021/1165) Dose Max proteine vegetali pure = 50 g/hl
Limitazioni d'uso	=
Termine minimo di conservazione	Non Classificato
Classificazione sicurezza (CLP)	Non Classificato
Classificazione ADR	Non contiene OGM; non proviene da OGM
OGM	Non Contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011
Allergeni	assenti
Prodotti di origine animale	Non disponibile
Certificazione Kosher	
Altre dichiarazioni	Questo prodotto non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti. Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2015 (n. 1713 Certiquality)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Sacchetti da 0.5 kg (cod. 4473)

Sacchi da 15 kg (cod. 4471)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco, al riparo dall'umidità.