



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

8611

COPPER DC

Soluzione titolata e stabilizzata di solfato di rame
Composizione: solfato di rame - acido citrico - acqua

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	liquido	liquido
Colore	DC 1.02	azzurro	azzurro
Odore	DC 1.04	neutro	neutro
	DC 1.12		
Titolo (solfato di rame)	DC 2.17	0.98 - 1.02 %	1.00 %
Acidificante (acido citrico)	DC 2.02	1%	1%
pH	DC 1.05	2.0 - 3.0	conforme
Ferro	ICP	Max 1.5 ppm	conforme
Piombo	ICP	Max 1.25 ppm	conforme
Nichel	ICP	Max 1 ppm	conforme
Cadmio	ICP	Max 0.05 ppm	conforme
Zinco	ICP	Max 0.5 ppm	conforme

(*) I metodi sono disponibili su
richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia)
Limitazioni d'uso	Dose Max: 100 ml/lh Max Cu nel vino: 1 mg/l =
Termine minimo di conservazione	
Classificazione sicurezza (CLP)	Pericolo – pittogramma GHS05 Indicazioni di pericolo: H314 - H412 Consigli di prudenza: P260 – P305+351+338 - P303+361+353 - P280 - P310 - P264 Non Classificato
Classificazione ADR	
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non Contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011
Prodotti di origine animale	assenti
Certificazione Kosher	Non disponibile
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

Bottiglie da 1 kg (cod. 8613)

Tanica da 5 kg (cod. 8612)

Tanica da 25 kg (cod. 8611)

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