



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

6662

ENORANDALL 7

Composizione: coadiuvante diatomitico (farina fossile) per filtrazioni strette

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	rosa	rosa
Odore	DC 1.03	neutro	neutro
Permeabilità (Darcies)	DC 3.14	0.09 - 0.16	0.10 - 0.16
Permeabilità (Dal Cin)	DC 3.01	25 - 40	25 - 40
Densità del pannello a umido	DC 3.08	Max 430 g/l	400 - 410 g/l
pH (5%)	DC 1.05	6 - 7	conforme
Umidità	DC 1.06	0 - 1 %	0.2 %
Perdita alla calcinazione	DC 1.07	Max 0.5 %	0.2 %
Silicio (ossido)		89 - 91 %	conforme
Alluminio (ossido)		2.5 - 4.0 %	conforme
Calcio (ossido)	ICP	0.1 - 0.3 %	conforme
Piombo (solubile)	ICP	Max 5 ppm	conforme
Arsenico (solubile)	ICP	Max 1.5 ppm	conforme
Granulometria	DC 1.09		conforme
< 3 micron		14 - 29 %	
3 - 10 micron		42 - 60 %	
10 - 50 micron		21 - 36 %	
>50 micron		5 - 14 %	

(*) I metodi sono disponibili su
richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enologia) - Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (all. V-D Reg. UE 2021/1165) Prodotto adatto al contatto con gli alimenti
Limitazioni d'uso	=
Termine minimo di conservazione	=
Classificazione sicurezza (CLP)	Attenzione – pittogramma GHS08 Indicazioni di pericolo: H373 Consigli di prudenza: P260 - P314
Classificazione ADR	Non Classificato
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

Sacchi da 20 kg (cod. 6662)

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