



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

4411

PHYTOKOLL VIP

Chiarificante per mosti e vini a base di proteine vegetali gluten-free

Composizione: proteine vegetali

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	caratteristico	caratteristico
Azoto totale	DC 2.04	min 13.5%	13.5 - 14 %
Proteine	DC 2.04	min 85%	85 - 90 %
Ceneri	DC 1.07	Max 8%	4 - 6 %
Umidità	DC 1.06	Max 12%	5 - 6 %
pH sospensione 5%	DC 1.05	6 - 8	7
Disperdibilità	DC 1.04	buona	buona
Metalli pesanti totali	ICP	Max 10 ppm	conforme
Piombo (solubile)	ICP	Max 5 ppm	conforme
Ocratossina A	HPLC	Max 0.5 microg/kg	conforme
Sostanze conservanti	informazione tecnica	assenti	conforme
Batteri aerobi totali	conta su piastra	Max 50000/g	conforme
Coliformi	conta su piastra	Max100/g	conforme
Lieviti e muffe	conta su piastra	Max 1000/g	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)
Limitazioni d'uso	Max 50 g/hl
Termine minimo di conservazione	=
Classificazione sicurezza (CLP)	Non Classificato
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	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

Sacchetti da 0.5 kg (cod. 4413)

Sacchi da 20 kg (cod. 4411)

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