



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

8111

SUPERDISACIDANTE

per ridurre l'acidità dei vini

Composizione: Potassio bicarbonato 65% - Calcio carbonato 30% - Potassio tartrato neutro 5%

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 cristallina	polvere cristallina
Colore	DC 1.02	bianco	bianco
Odore	DC 1.03	neutro	neutro
Umidità	DC 1.06	Max 2%	conforme
Solubilità	DC 1.04	completa	completa
Solubilità in vino	DC 9.18	completa	completa
Arsenico	ICP	Max 3 ppm	conforme
Piombo	ICP	Max 5 ppm	conforme
Potere disacidificante	DC 9.08	100 g/hl diminuiscono l'acidità totale dei vini di circa 1 g/litro	conforme

(*) 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)
Limitazioni d'uso	=
Termine minimo di conservazione	5 anni
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	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

Sacchetti da 1 kg (cod. 8113)

Sacchi da 25 kg (cod. 8111)

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