



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

CLARASI DC

4211

Chiarificante stabilizzante per vini

Composizione: potassio caseinato - bentonite - silice

Scheda Tecnica

Revisione 26.10

Data 30/06/2026

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	lieve tipico	lieve tipico
Proteine	DC 2.04	min 55%	conforme
Azoto totale	DC 2.04	min 7.2%	conforme
Umidità	DC 1.06	Max 12%	9 - 11 %
Ceneri	DC 1.07	Max 45%	conforme
pH sospensione 5%	DC 1.05	7 - 8	7 - 8
Disperdibilità	DC 1.04	buona	buona
Metalli pesanti totali	ICP	Max 10 ppm	conforme
Piombo (solubile)	ICP	Max 5 ppm	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	=
Classificazione sicurezza (CLP)	Non Classificato
Classificazione ADR	Non Classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Contiene derivati del latte
Prodotti di origine animale	presenti
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. 4213)

Sacchi da 25 kg (cod. 4211)

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