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

6916

SUPER REDOX

Antiossidante specifico per vini
Composizione: Acido L-ascorbico (E300) 50% - K metabisolfito (E224) 45% - Acido citrico anidro (E330) 5%

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 cristallina	polvere cristallina
Colore	DC 1.02	bianco	bianco
Odore	DC 1.03	pungente	pungente
Titolo in anidride solforosa	DC 6.05	min 23 %	24 %
Solubilità	DC 1.04	completa	completa
Reazione	DC 1.05	acida	acida
Piombo	ICP	Max 2 ppm	conforme
Arsenico	ICP	Max 3 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) Reg. UE 231/2012 (additivi alimentari)
Limitazioni d'uso	Seguire i limiti legali di anidride solforosa, acido ascorbico e acido citrico nei vini
Termine minimo di conservazione	3 anni
Classificazione sicurezza (CLP)	Pericolo – pittogramma GHS05 Indicazioni di pericolo: H318 - EUH031 Consigli di prudenza: P280 - P305+351+338 - P310
Classificazione ADR	Non Classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	contiene solfiti
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. 6916)

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