



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

PROTEN-100

3711

Composición: caseinato de potasio para uso enológico

Ficha Técnica

Revision 26.10

Date 30/06/2026

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	TÉCNICA o MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE (por ley o internos)	VALORES PROMEDIO (del control de calidad)
Estado físico	DC 1.01	polvo	polvo
Color	DC 1.02	crema	crema
Olor	DC 1.03	característico	característico
Proteínas	DC 2.04	min 85%	90 - 93 %
Cenizas	DC 1.07	Max 7%	5 - 6 %
Humedad	DC 1.06	Max 10%	8 - 9 %
pH suspensión 5%	DC 1.05	6 - 8	8
Dispersabilidad	DC 1.04	buena	buena
Formaldehído	DC 9.17	ausente	compatible

(*) Los métodos están disponibles previa solicitud

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) - Producto permitido para la producción de vino ecológico (Anexo V-D Reg. UE 2021/1165)
Limitaciones de uso	=
Término mínimo de conservación	=
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
OGM	No contiene OGM; no viene de los OGM
Los alérgenos	Contiene derivados de la leche
Productos de origen animal	presente
Certificación kosher	No disponible
Otras declaraciones	Este producto no contiene nanopartículas y no ha sido sometido a radiación ionizante. Sistema de Gestión de Calidad Dal Cin Gildo Spa certificado según ISO9001: 2015 (Certificación No. 1713)

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Bolsas de 1 kg (cod. 3713)

Bolsas de 20 kg (cod. 3711)

Mantenga el producto en su paquete completo en un lugar fresco, lejos de la humedad.