



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB) - Via Iº 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

2913

CLEAN UP

Composición: carbón activo

Ficha Técnica

Revision 23.10
Date 31/07/2023

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	negro	negro
Olor	DC 1.03	neutral	neutral
Humedad	DC 1.06	Max 20%	Max 10%
Cenizas	DC 1.07	Max 10%	Max 4.5%
Dispersabilidad	DC 1.04	buena	buena
Peso específico	Información técnica	330 kg/m3	compatible
Partículas con diá. <50 micron	Información técnica	min 60%	compatible
Cloruros solubles	volumétrico	Max 0.3%	compatible
Zinc soluble	Especrofotometría A.A.	Max 25 ppm	compatible
Hierro (soluble)	Especrofotometría A.A.	Max 200 ppm	compatible
Plomo (soluble)	Especrofotometría A.A.	Max 2 ppm	compatible
Arsénico (soluble)	Especrofotometría A.A.	Max 3 ppm	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	Límite carbón en enología: 100 g/hl (sólo vinos blancos y mostos)
Término mínimo de conservación	=
Clasificación seguridad (CLP)	No clasificado
Clasificación ADR	No clasificado
OGM	No contiene OGM; no viene de los OGM
Los alérgenos	No contiene productos del anexo II del Reglamento UE 1169/2011
Productos de origen animal	ausentes
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 20 kg (cod. 2913)

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