

# POLIMERSEI® DC

Attivatore e regolatore fisico della fermentazione alcolica

INTEGRATORI

## Scheda tecnica

Revisione 16.1  
 Maggio 2016

### SPECIFICHE TECNICHE

|                           | <b>METODO ANALITICO(*)</b> | <b>VALORI LIMITE (di legge o interni)</b> | <b>VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)</b> |
|---------------------------|----------------------------|---|--|
| Stato fisico              | DC 1.01                    | pellets farinosi                          | pellets farinosi                           |
| Colore                    | DC 1.02                    | bianco                                    | bianco                                     |
| Odore                     | DC 1.03                    | neutro                                    | neutro                                     |
| Polisaccaride attivo      | DC 1.06                    | 32,0 –37,0%                               | 35-37%                                     |
| Acqua depurata            | DC 1.06                    | q.b. a 100                                | conforme                                   |
| Disperdibilità            | DC 3.16                    | buona                                     | conforme                                   |
| Residuo alla calcinazione | DC 1.07                    | Max 1%                                    | 0,5%                                       |
| pH (sospensione)          | DC 1.05                    | 7   | 7  |
| Metalli pesanti           | Spettrofotometria A.A.     | Max tracce                                | conforme                                   |
| Sostanze tossiche         | Informazione tecnica       | assenti                                   | conforme                                   |
| Sostanze conservanti      | Informazione tecnica       | assenti                                   | conforme                                   |

(\*) I metodi sono disponibili su richiesta

### CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Conformità a norme              | Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia)<br>Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (Reg. CE 203/2012) |
| 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                       | Non contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011   |
| Altre dichiarazioni             | Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2008 (n. 1713 Certiquality)        |

### CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Sacchetti da 5 Kg (cod. 5290)

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

### NOTE

=