

POLIATTIVANTE F

Complesso nutritivo per lieviti selezionati con attività regolatrice sull'andamento fermentativo

INTEGRATORI

Scheda tecnica

Revisione 16.1
 Maggio 2016

SPECIFICHE TECNICHE

	METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	polvere	polvere
Colore	DC 1.02	bianco	bianco
Odore	DC 1.03	lieve di NH ₃ e tiamina	lieve di NH ₃ e tiamina
Ammonio da fosfato	DC 2.04	min 17% (come NH ₃)	17-18%
Disperdibilità	DC 1.04	buona	buona
Vitamina	Informazione tecnica	Tiamina (vit. B ₁)	Tiamina (vit. B ₁)
Polisaccaride attivo	Informazione tecnica	min 30%	conforme
Arsenico	Spettrofotometria A.A.	Max 3 ppm	conforme
Piombo	Spettrofotometria A.A.	Max 5 ppm	conforme
Sostanze tossiche	Informazione tecnica	assenti	assenti
Sostanze conservanti	Informazione tecnica	assenti	assenti
APA	Numero di formolo	14 mg/l	14 mg/l

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia) Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (Reg. CE 203/2012)
Limitazioni d'uso	Dose massima: 140 g/hl
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

Sacchi da 1 Kg (cod. 8027)
 Sacchi da 25 Kg (cod. 8025)

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

NOTE

=