

GELBENTONITE®

Bentonite attiva purificata per la chiarificazione di vini con elevatissima azione brillantante ed adsorbente

Business Unit
ENOLIA

Scheda tecnica

Revisione 13.1
 Settembre 2013

SPECIFICHE TECNICHE

	METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	filamenti	filamenti
Colore	DC 1.02	biancastro	biancastro
Odore	DC 1.03	neutro	neutro
Montmorillonite	XRD	min 80% (OIV)	90 - 95%
Silice inerte	DC 4.04	Max 8% (OIV)	0,1 - 0,2%
SiO ₂	Fluorescenza RX	-	61 - 65%
Al ₂ O ₃	Fluorescenza RX	-	12 - 13%
K ₂ O	Fluorescenza RX	-	0,4 - 0,8%
MgO	Fluorescenza RX	-	2,5 - 3,5%
P ₂ O ₅	Fluorescenza RX	-	0,4 - 0,7%
Ca (solubile)	DC 8.04	Max 1%	0,1 - 0,2%
Na (solubile)	DC 8.02	Max 3,5% (OIV)	1,4 - 1,7%
Fe (solubile)	DC 8.08	Max 600 ppm (OIV)	200 - 300 ppm
Pb (solubile)	DC 8.06	Max 5 ppm (OIV)	0,2 - 0,5 ppm
As (solubile)	DC 8.14	Max 2 ppm (OIV)	0,2 - 0,5 ppm
pH (disp. 5%)	DC 1.05	Max 10	10
Potere deproteinizzante (met. OIV)	DC 4.06	min 50%	60 - 70%
Perdita all'essiccamento	DC 1.06	Max 15%	3 - 5%

(*) 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	=
Termine minimo di conservazione	=
Classificazione Sicurezza	Non classificato
Classificazione ADR	Non classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti dell'all. III bis della direttiva 2000/13/CE modificata dalla direttiva 2007/68/CE
Altre dichiarazioni	Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2008 (n. 1713 Certiquality)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Scatole da 10 Kg (cod. 2571)
 Sacchetti da 2 Kg (cod. 2572)

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

NOTE

=