

TANINO QUALITAN UVAE DOLMAR

100% TANINO DE UVA, PEPITA, PELÍCULA Y MEZCLA

APLICACIONES

Extraídos y purificados de los propios taninos de las uvas, **TANINO QUALITAN UVAE DOLMAR**, se presenta como producto de gran calidad organoléptica.

La unión estable de estos taninos junto al etanal juega un papel crucial en la estabilización de color de los vinos.

Aumentan el contenido en polifenoles totales, ayudando a equilibrar la relación A/T tan importante para la estabilización del color así como para la estructura organoléptica de los vinos.

Dentro de **TANINO QUALITAN UVAE DOLMAR**, encontramos taninos de pepita, más reactivo y adecuado en procesos de microoxigenación y taninos de película, más sedosos y aptos para potenciar el cuerpo y la estructura de los vinos ya acabados.

Óptimo aliado en procesos de microoxigenación donde queramos mejorar el color y la estructura de los vinos así como previos al embotellado en aquellos que queramos aumentar y potenciar la estructura y la complejidad organoléptica.

DOSIS DE EMPLEO

En vinos: 5 – 10 g/hL

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Ceniza [%]:	< 4
Humedad [%]:	< 10
Pb [mg/kg]:	< 5
Hg [mg/kg]:	< 1
As [mg/kg]:	< 3
Fe [mg/kg]:	< 50
Sustancias insolubles [%]:	< 2
Fenoles totales [%]:	> 65
Taninos condensados [mg/g]:	> 10
Taninos elágicos e hidrolizables [mg/g]:	> 20
Índice de solubilidad [%]:	< 5

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de **TANINO QUALITAN UVAE DOLMAR** en 10 veces su peso en vino, adicionándola al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 5 kg.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales.

Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte, en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control.

Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

