

## QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV.

# DOLMAR

### Alto poder antioxidante sin presencia de SO<sub>2</sub>

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Los taninos gálicos presentes en **QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV. DOLMAR** están formulados para ofrecer un altísimo poder antioxidante. La unión de taninos de agalla con taninos de tara, hacen de **QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV. DOLMAR** una opción de éxito en la lucha contra la oxidación.

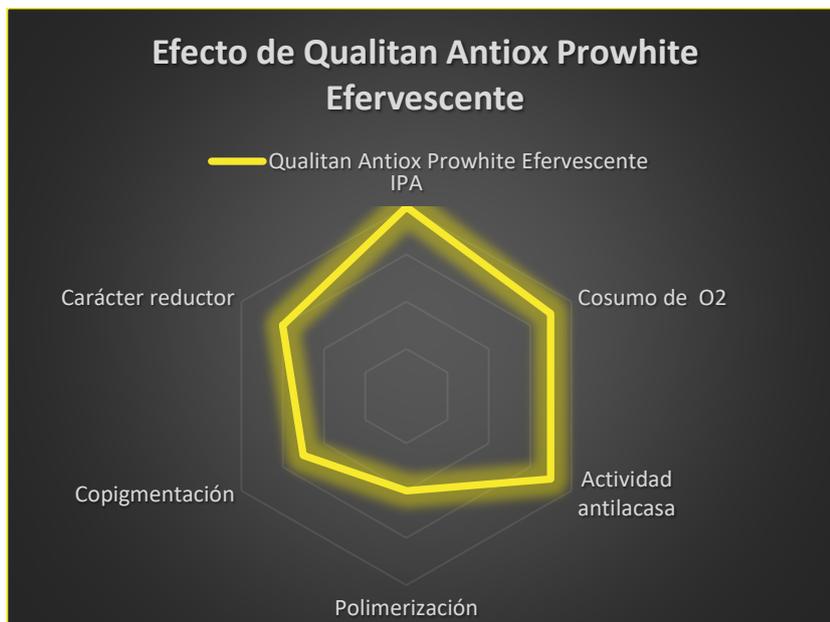
Junto a estos taninos encontramos una selección de levaduras inactivadas formuladas especialmente para potenciar esta capacidad antioxidante.

Especialmente recomendado para su aplicación sobre la vendimia en remolques, vendimiadoras mecánicas o tolvas, donde gracias a su formulación efervescente **QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV. DOLMAR** crea un ambiente de protección al entrar en contacto con el mosto generado por el propio peso de las uvas.

**QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV. DOLMAR** está diseñado para proteger los mostos y vinos frente a la oxidación, pudiendo reducir o incluso eliminar el empleo de SO<sub>2</sub> en condiciones adecuadas de sanidad microbiológica.

**QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV. DOLMAR** previene la oxidación de los mostos en los primeros estadios de la fermentación, evitando la degradación de aromas, obteniendo de esta forma mayor complejidad aromática, mayor intensidad y mayor frescura. Esta acción de preservación de aromas queda reflejada de manera más evidente sobre variedades aromáticas, actuando de forma efectiva sobre precursores tiólicos y sobre aromas terpénicos.

#### Efectos del Qualitan Antiox Prowhite Efervescente



PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 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.

Rev: 01/08/2020



**Dolmar Productos, S.L.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com

## QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV.

# DOLMAR

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

De 5 a 25 g/Hl.

#### Dosis máxima legal

300 g/Hl.

#### Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

Se puede adicionar el producto directamente sobre la vendimia o disolver la cantidad necesaria de **QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV. DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 kg.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 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.

Rev: 01/08/2020



**Dolmar Productos, S.L.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com