

QUALITAN ANTIOX PROWHITE

DOLMAR

Alto poder antioxidante sustituto del SO₂

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Los taninos gálicos presentes en QUALITAN ANTIOX PROWHITE DOLMAR están formulados para ofrecer un altísimo poder antioxidante. La unión de taninos de agalla con taninos de tara, hacen de QUALITAN ANTIOX PROWHITE 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.

QUALITAN ANTIOX PROWHITE DOLMAR es un producto especialmente diseñado para proteger los mostos y vinos frente a la oxidación, pudiendo reducir así el empleo de SO₂ en condiciones adecuadas de sanidad microbiológica.

QUALITAN ANTIOX PROWHITE 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.

QUALITAN ANTIOX PROWHITE DOLMAR es la clave en los procesos de vinificación donde queramos eliminar la adición de SO₂.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 5 a 20 g/Hl.

Dosis máxima legal

280g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de QUALITAN ANTIOX PROWHITE DOLMAR en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 10 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: 01/12/2019



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es