

QUALITAN 2.0

DOLMAR

Antioxidante. Estabilización del color

APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALITAN 2.0 DOLMAR se compone en su mayor parte de tanino proantocianídico condensado procedente de la madera del quebracho (árbol tropical).

Su estructura química es la más similar a la estructura propia de los taninos de la uva por lo que, aportado al inicio de la fermentación durante el proceso de extracción de los antocianos, les confiere una estabilización por copigmentación, protegiéndolos de este modo de su oxidación y pérdida.

QUALITAN 2.0 DOLMAR aporta, junto al tanino de quebracho, tanino de uva que ayuda a aumentar la carga polifenólica y afianzar el color de forma estable.

Pensado para vendimias que presenten buen estado sanitario.

QUALITAN 2.0 DOLMAR es la formulación perfecta para el inicio de fermentación, donde es importante la acción antioxidante, necesaria en los primeros estadios del encubado, donde la presencia de oxígeno es todavía importante.

Su presentación granulada facilita la disolución del mismo.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Inicio fermentación: 10 – 25 g/Hl.

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de QUALITAN 2.0 en 10 veces su peso en mosto o vino. Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 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



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es